



BCT ET BLCT

LE FOUR-ÉTUVEUR COMBI

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN







BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 61042 Rev G (5/15)

Adresse de votre agence de service:

Modèle

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. Vous pouves vous les procerer auprès de votre fournissear de gaz local.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appareil, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES



Installation

Certifications

LES PRÉSENTES CONSIGNES D'INSTALLATION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN QUALIFIÉ SEULEMENT. TOUTE INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR DES PERSONNES NON COMPÉTENTES POURRAIENT ENDOMMAGER LE FOUR OU CAUSER DES BLESSURES.

Le terme personnel d'installation qualifié désigne une personne, une entreprise, une société ou une organisation assumant, elle-même ou par l'entremise d'un représentant, les responsabilités suivantes :

- la pose ou le remplacement des tuyaux de gaz. Le raccordement, la mise en service, la réparation ou l'entretien du matériel.
- La pose du câblage électrique à partir du compteur, de la boîte de distribution principale ou de la prise jusqu'à l'appareil.

Le personnel qualifié doit détenir de l'expérience dans ces domaines, connaître toutes les mesures de sécurité pertinentes et respecter les normes de la province ou des autorités locales.

Mises en service américaines et canadiennes

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou le Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas.

Référence : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1, selon le cas.

La mise en service de ce matériel doit respecter les normes suivantes : Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc. (BOCA) et Food Service Sanitation Manual du Food and Drug Administration (FDA).

L'appariel doit etre installe avec l'empechement de refoulement selon les codes federale, provincial et locaux.

Mise en service dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales, qui varient selon le pays. Si vous avez des questions sur les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.







Le four-étuveur Combi de Blodgett

Le four-étuveur Combi de Blodgett propose une toute nouvelle manière de cuire les aliments. Avec le four-étuveur Combi, vous pouvez choisir entre deux modes de cuisson : à la vapeur et à l'air chaud, soit...

- séparément
- combiné, ou
- en séquence

En outre, trois modes de fonctionnement faciles s'offrent à vous :

En mode **Steam (vapeur)**, vous pouvez :

étuver	réchauffer	reconstituer
bouillir	décongeler	mijoter
blanchir	conserver	braiser
pocher		

En mode **Hot Air (air chaud),** vous pouvez :

rôtir	gratiner	griller
gratinate	cuire du pain et des gâteaux	

En mode **Steam (vapeur)** et **Hot Air (air chaud)** combinés, vous pouvez :

décongeler	rôtir	réchauffer
étuver	cuire du pain et des gâteaux	

Il existe quatre modes spécialisés supplémentaires pour vous aider à tirer le maximum de votre temps :

Remise en température : Assure un réchauffage parfait.

Apprêt : Apprêtez et faites cuire dans le même four.

Préchauffage : Sous ce mode, le four préchauffe à 300°C (575°F) durant 15 minutes. Ensuite, il se refroidit automatiquement jusqu'à 249°C (480°F) afin de protéger les composants électroniques perfectionnés.

Refroidissement : Permet à l'enceinte du four de se refroidir rapidement avec la porte ouverte.

De plus, vous pouvez utiliser deux ou trois fonctions de manière séquentielle au cours d'une même cuisson. Nous appelons cette méthode :

- étuvage combiné
- rôtissage combiné
- cuisson de pain combinée

La circulation de l'air chaud combinée avec la vapeur du four-étuveur Combi à haute performance assurer des améliorations à plusieurs niveaux :

- productivité accrue dans la cuisine
- diminution des dépenses liées au remplacement des appareils de cuisine
- un choix de menus plus vaste
- un nettoyage simplifié

Le travail est simplifié puisque les aliments sont préparés sur des plateaux ou dans des récipients de la table à vapeur. Vous pouvez cuire, stocker et transporter les aliments dans ces mêmes récipients. Vous pouvez préparer avec efficacité de petites quantités d'aliments de même que réchauffer les plats cuisinés et les aliments prêts-à-servir en quelques minutes seulement. Il devient possible aussi de préparer certains aliments surgelés sans même les décongeler. Cette souplesse au niveau de la préparation réduit l'utilisation de chaudrons et de tables à vapeur puisqu'il n'est plus nécessaire de conserver au chaud de grandes quantités d'aliments pendant de longues périodes.

De nos jours, il devient de plus en plus important d'améliorer la qualité des aliments. Avec le four-étuveur Combi de Blodgett, la cuisson des légumes se fait sans eau et à une température optimale légèrement inférieure à 100ºC (212ºF), permettant ainsi de conserver les vitamines, les minéraux, les éléments nutritifs et les oligo-éléments. La viande cuite dans le Combi perd moins de sa masse et demeure plus ferme et plus juteuse. Vous utiliserez aussi le four-étuveur Combi davantage pour les produits de la boulangerie, car les modes Steam (vapeur) et Hot Air (air chaud) du four-étuveur Combi en font un appareil de cuisson tout usage.



Installation

Description du four-étuveur Combi

À PROPOS DU FOUR-ÉTUVEUR

Les fours-étuveurs Combi de Blodgett sont des appareils haut de gamme fabriqués en acier inoxydable de première qualité en faisant appel à des procédés supérieurs.

Le ventilateur à deux vitesses est doté d'un dispositif de protection pour les doigts et alimenté par un puissant moteur silencieux. Le condenseur aspire l'excès de vapeur de l'appareil. La condensation et les eaux usées générées par la vapeur et le nettoyage sont continuellement évacuées.

L'isolant de haute qualité empêche un rayonnement thermique excessif et aide à conserver l'énergie.

Le BCT/BLCT permet de profiter de tous les avantages d'un étuveur de haute qualité au simple actionnement d'un bouton. La vapeur fraîche entre dans la cavité du four sans pression et y circule à haute vitesse. Cette méthode simple et pratique favorise une cuisson rapide et en douceur qui vous procure des aliments de première qualité. Le générateur de vapeur est complètement automatique et il est doté d'un dispositif qui l'empêche de fonctionner à sec.

FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉTUVEUR COMBI

La porte pratique du four est dotée d'un hublot et possède un grand rayon d'ouverture. La poignée de la porte est facile à saisir, même avec des mains mouillées ou grasses.

La commande simple d'utilisation facilite le fonctionnement. Grâce à ses symboles graphiques et à son espace-mémoire pouvant accueillir jusqu'à 50 recettes de produit, le BCT/BLCT s'avère facile d'utilisation même pour les employés de cuisine sans expérience.

Le système automatique CombiWash réduit le nettoyage au minimum.



Caractéristiques techniques relatives aux services publics

SPÉCIFICATIONS DE PLOMBERI	
EAU	
Pression d'eau	250 kPa (2,5 bar, 36,26 lb/po2) durant le nettoyage CombiWash 150 kPa (1,5 bar, 21,76 lb/po2) lorsque le nettoyage CombiWash est hors fonction 40 (min) -50 (max) de pression PSI d'approvisionnement
Raccordement d'eau	Flexible d'arrosage d'eau froide, 1,905 cm (3/4 po)
Exigences en matière de qualité de l'eau	Total des solides en suspension (TDS) - doit être moins que 40-125 parties par million Dureté totale de l'eau - 35-100 parties par million Chlorides - doit être moins que 25 parties par million Silica: <13 ppm Chlorine - <0.2 parties par million Choramine - <0.2 parties par million Le pH de l'eau - 7.0-8.5
DRAINAGE	
Type de drain	Drain de mise à l'air libre
Raccordement du drain	Cuivre 50,8 mm (2,00 po)
Température maximale de l'eau au drainage	60ºC (140ºF)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - APPAREILS AU GAZ					
Modèle du Four	**Type de gaz**	**Entrée**	**Tension**	**Phase**	**Intensité**
BLCT-61G	Natural	58,000 BTU	115	1	9
	Propane	58,000 BTU	115	1	9
BLCT-101G	Natural	87,000 BTU	115	1	9
	Propane	87,000 BTU	115	1	9
BLCT-102G	Natural	95,500 BTU	115	1	9
	Propane	95,500 BTU	115	1	9
BLCT-62G	Natural	81,800 BTU	115	1	9
	Propane	81,800 BTU	115	1	9
BLCT-202G	Natural	190,000 BTU	115	1	17
	Propane	190,000 BTU	115	1	17



Installation

Caractéristiques techniques relatives aux services publics

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES					
Modèle du Four	**Tension**	**kW**	**Fréquence**	**Phase**	**Charge maximale (ampères)**
BLCT-23E Mini Four-Étuveur Combi	208/230/240	2.7/3.3/3.6	50/60	1NAC	15
		2.7/3.3/3.6	50/60	2AC	15
		5.4/6.6/7.2	50/60	3AC	30
	400/415	6.6/7.2	50/60	2NAC	15
		5.4/5.8	50/60	2AC	15
	440/480	5.4/6.5	50/60	2AC	15
BLCT-6E Mini Four-Étuveur Combi	208	4.6	50/60	1	23
	240	6.1	50/60	1	26
	208	6.9	50/60	3	20
	240	9.2	50/60	3	23
BLCT-10E Mini Four-Étuveur Combi	208/230/240	10.4/12.7/13.8	50/60	3AC	34
		10.4/12.7/13.8	50/60	3NAC	34
	400/415	12.7/13.8	50/60	3NAC	20
		12.7/13.8	50/60	3AC	20
	440/480	10.4/12.4	50/60	3AC	18
BCT-61E BLCT-61E	208	9	60	3	25
	240	9	60	3	22
	480	9	60	3	11
BCT-101E BLCT-101E	208	18	60	3	50
	240	18	60	3	44
	480	18	60	3	22
BCT-102E BLCT-102E	208	27	60	3	75
	240	27	60	3	65
	480	27	60	3	33
BCT-62E BLCT-62E	208	21	60	3	59
	240	21	60	3	51
	480	21	60	3	26
BCT-202E BLCT-202E	208	60	60	3	167
	240	60	60	3	145
	480	60	60	3	73

Montage du four sur son bâti

Nous vous avons expédié votre four COMBI de Blodgett avec des capuchons de plastique noir aux coins de son socle. Pour monter votre four sur son bâti, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Retirez le bâti de son emballage. Mettez les roulettes ou pattes en place dans le socle du bâti. Si vous insérez des roulettes, assurez-vous d'insérer les roulettes à blocage dans les pattes avant du bâti (voir figure). Posez le bâti bien érigé à un endroit facilement disponible et accessible.
2. Retirez tout emballage du four, de manière que vous puissiez lever celui-ci.
3. Retirez les capuchons de plastique noir à tous les coins en dévissant les deux vis qui les retiennent en place. Prenez bien soin d'ÉVITER de mettre ces vis au rebut : en effet, elles serviront à monter le four au bâti.
4. Positionnez le four par-dessus le bâti et alignez les supports de fixation de coin sur le bâti avec les trous sur le four.
5. Utilisez les vis qui retenaient en place les capuchons de plastique noir pour fixer le four au bâti.
6. Vous venez de fixer convenablement le four au bâti.

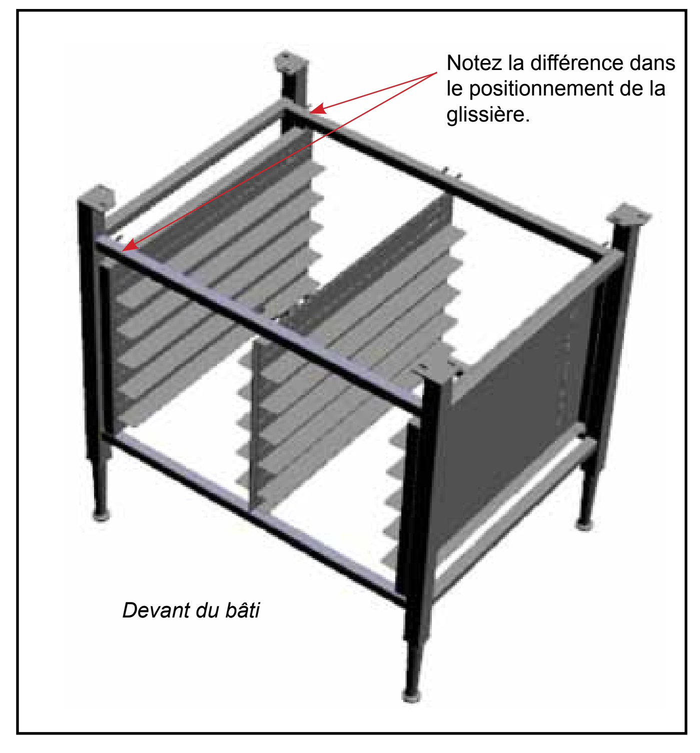


Figure 1



Installation

Choix de l’emplacement et nivellement du four

Il est important de bien choisir l’emplacement de votre four afin d’en augmenter les performances et l’utilité.

Vous devez conserver un dégagement minimal entre le four et toute construction combustible ou non combustible.

DÉGAGEMENT ACCEPTABLE			
Taille	**Gauche**	**Doit**	**Arrière**
Appareils d’electriques			
61, 101, 102 & 202	2.75” (70mm)	2.75” (70mm)	2” (50mm)
62	0” (0mm)	4” (102mm)	2” (50mm)
Appareils au Gaz			
61, 101, 102 & 202	2.75” (70mm)	2.75” (70mm)	2” (50mm)
62	0” (0mm)	4” (102mm)	2” (50mm)

On doit éviter de poser toute source puissante de chaleur, comme une plaque de cuisson, une poêle à frire basculante, une sauteuse ou une friteuse, près du four, particulièrement son côté droit. On peut facultativement se procurer un écran thermique latéral.

De plus, il est recommandé de respecter les dégagements suivants pour l’entretien..

- Parois latérales du four - 30cm (12”)
- Paroi arrière du four - 30cm (12”)

Pour s’assurer que le four fonctionne convenablement une fois mis en place, on doit le poser érigé et horizontalement de niveau. Cela se mesure aux rebords avant et latéral du toit. On peut niveler le four à l’aide des vis de réglage sur le bâti sur pieds ou sur les pattes de modèles de table. On doit aussi régler la hauteur du four afin qu’il accueille convenablement le chariot à grilles.

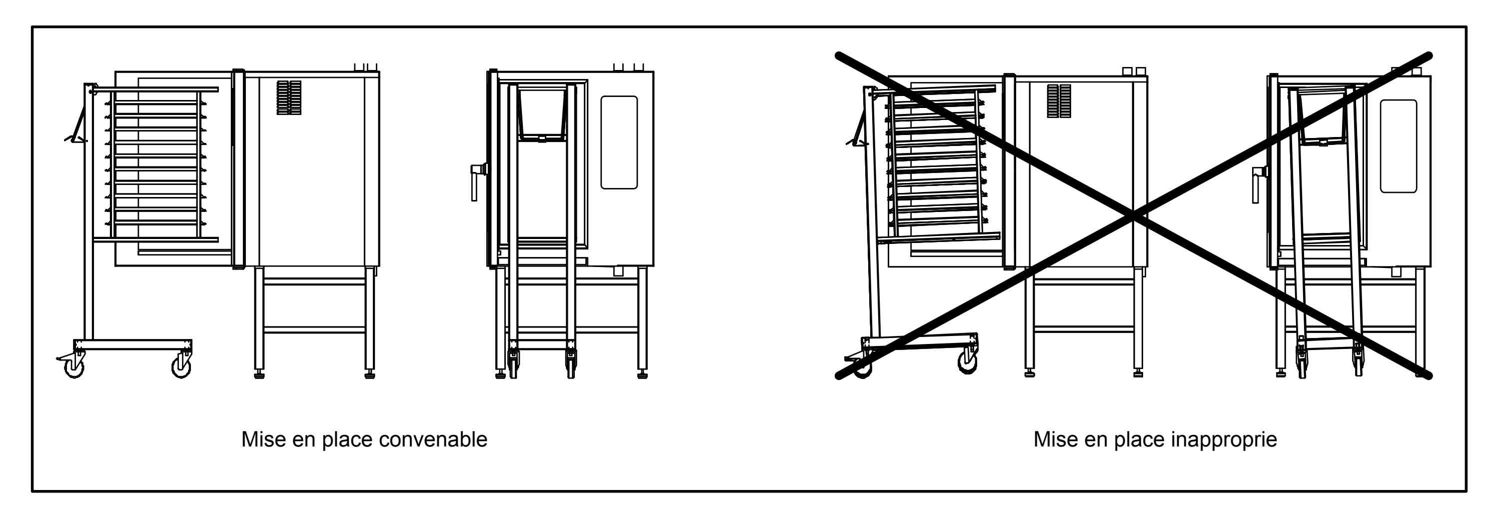


Figure 2

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU

Les fours Blodgett BCT/BLCT présentent deux raccords à l'alimentation en eau. Les fours Blodgett BCP présentent deux raccords à l'alimentation en eau, situés à l'arrière de l'appareil.

BCT/BLCT-61, 62, 101, 102 et 202

- un raccord pour l'eau brute (non traitée) servant au giclage de condensat.
- un raccord en prévision du générateur de vapeur et du jet CombiWash dans l'enceinte du four. Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l'alimentation en eau aux appareils électroménagers.

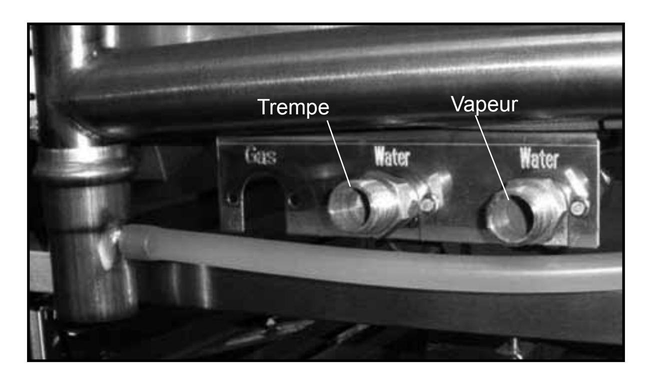


Figure 3

BLCT-23, 6 et 10 Mini Four-Étuveur

- un raccord d'eau. Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l'alimentation en eau aux appareils électroménagers.

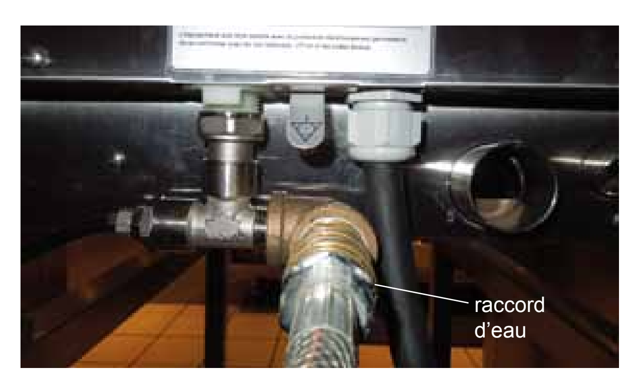


Figure 4

 **WARNING!!**

If the water temperature exceeds 70°F (21°C), problems with regard to Combi Optima calibration and cooling of the oven may occur.

The water connection must be carried out by an authorized plumber in accordance with existing local codes.

Clogged up water filters and dirt in the solenoid valves are not covered by the warranty.

Pour faciliter le nettoyage, l'entretien et les réparations, on doit relier au four un flexible de 1,905 cm (3/4 po) approuvé. Les mises en place permanentes doivent comprendre un robinet d'arrêt et un clapet anti-retour.

Avant de raccorder le four à l'alimentation en eau, rincez les tubes à fond. Raccordez le four.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION D'EAU

Les fours Blodgett sont dotés d'un système d'évacuation qui purge l'excédent d'eau de l'enceinte du four. Il peut s'agir d'eau de condensation provenant des produits, de l'eau froide pour refroidissement de l'enceinte du four, ou de l'eau résiduelle découlant d'un nettoyage du four.

 **AVERTISSEMENT!!**

Le raccordement à l'évacuation d'eau doit absolument s'effectuer à un tuyau de vidange. Ce dernier ne doit jamais se terminer directement sous le four.

Le tuyau de vidange doit être fait d'acier inoxydable ou d'un matériau d'une résistance thermique aussi élevée, présenter un diamètre d'au moins 5,08 cm (2 po) et une pente descendante d'au moins 3° ou 5 %.

Robinetterie

PRODUIT CHIMIQUE UTILISÉ POUR LE NETTOYAGE ET LE DÉTARTRAGE

1. BCT/BLCT-61, 62, 101, 102 et 202 seulement. Le four est fourni avec un porte-bouteille de produits chimiques qui peut être fixé de chaque côté du four. Placez-le sur le membre transversal du support



Figure 5

2. Branchez les tubes de détergent fournis (rouge et bleu) sur la face inférieure du four près de l'arrière, puis raccordez le tube bleu au raccord muni de l'autocollant bleu et le tube rouge, à celui muni de l'autocollant rouge

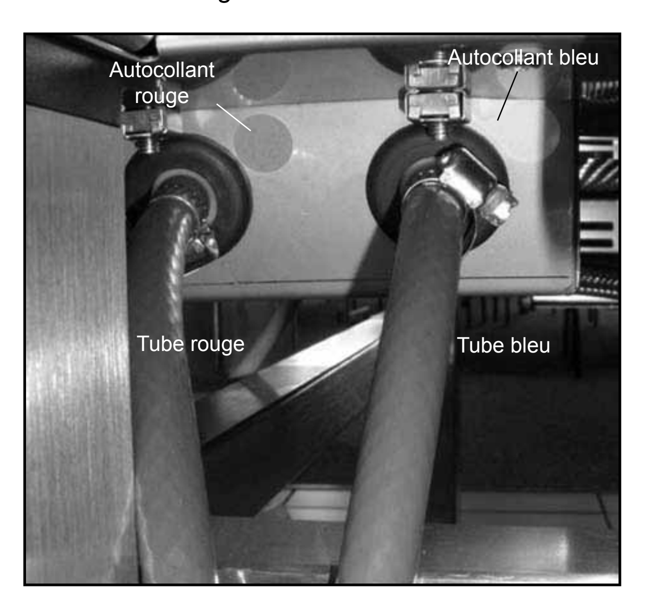


Figure 6

3. Insérez les tubes bleu et rouge dans les bouteilles appropriées. Rouge est pour le détergent et bleu, pour l'accessoire de rinçage.

4. BCT seulement -La dernière conduite est pour le détartreur, soit le tube de couleur bronzé qui fait saillie à partir de la partie inférieure du four. Coupez le tube jusqu'à la longueur voulue, le cas échéant, et placez-le dans la bouteille de détartrage.

   REMARQUE: si le tube est déjà coupé à la longueur voulue, retirez le contrepoids en acier inoxydable de l'extrémité du tube et réinsérez-le.

Raccordement à l'électricité et Ventilation

RACCORDEMENT À L'ÉLECTRICITÉ

REMARQUE: Seul un technicien qualifié peut effectuer le raccordement à l'électricité.

Avant de procéder au raccordement à l'électricité des appareils, assurez-vous que la source d'alimentation est conforme aux spécifications de tension, d'intensité et de phase indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

1. La plaque signalétique se trouve sur le côté droit du four.

Une prise électrique ou un interrupteur de sécurité approuvé(e) doit absolument se trouver près du four de manière qu'on puisse débrancher le four aux fins de mise en place ou de réparation. L'interrupteur de sécurité doit absolument être en mesure de couper tous les pôles avec une distance totale de coupure d'au moins 3 mm.

L'installation de tous les appareils doit se conformer aux codes d'électricité nationaux et locaux.

Le schéma de câblage se trouve dans le compartiment du moteur.

REMARQUE: Débranchez la source d'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.



ATTENTION !!

Une installation non conforme annule votre garantie.

Modèles électriques

On doit acheminer le conduit de vidange jusqu'à un drain d'évacuation de plancher ouvert. De plus, il faut éviter d'utiliser en guise de conduit de vidange un boyau flexible, qui peut s'affaisser et y entraîner l'accumulation d'eau piégée. Il incombe au client de fournir la tubulure du four au drain.

Modèles à gaz

Installations canadiennes et américaines

Un cordon d'alimentation muni d'une fiche est fourni avec l'appareil (modèles 115V seulement). Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.

Remarque: BLCT-202G doit être câblé.

Ce modèle de four utilise un entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Les appareils qui utilisent ce type d'entraîneur produisent des bruits hautes-fréquences et exigent des filtres et un câblage de moteur blindé, ce qui augmente le courant de fuite vers la mise à la terre. Surtout, au moment de mettre le commutateur en marche (ON), cela pourrait entraîner le déclenchement fortuit du disjoncteur-détecteur de fuite de terre (DDFT) de l'appareil, dont certains sont plus sensibles que d'autres.

Blodgett a qualifié la prise de courant double de qualité normalisée DDFT et de marque Pass and Seymour, no de pièce 2095, 20 A, 125 Vc.a., 60 Hz, comme étant à l'épreuve des bruits produits par l'entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Blodgett recommande donc d'utiliser ce DDFT particulier pour ce modèle de four.



ATTENTION !!

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un assembly disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.

VENTILATION

Les fours Blodgett BCT/BLCT sont équipés d'un système d'échappement ouvert-direct qui absorbe l'excès d'humidité de l'enceinte du four. Ce système d'échappement contient un amortisseur à fonctionnement électrique.

On peut commander le moteur de ventilation directement depuis le four. Cela signifie que la ventilation se met en marche dès la mise à exécution d'un programme, et tourne durant 10 minutes après l'achèvement de son exécution.

BCT/BLCT-61, 62, 101, 102 et 202 seulement. On peut relier le tube d'échappement à un système de ventilation. Dans ce cas, on installe un entonnoir d'extraction spécial pour éviter la succion directe depuis l'enceinte du four. On peut se procurer cet entonnoir d'extraction auprès de Blodgett.

Si on met en place une hotte d'extraction au plafond au-dessus du four, elle doit projeter 50,8 cm (20 po) par-dessus le devant du four.

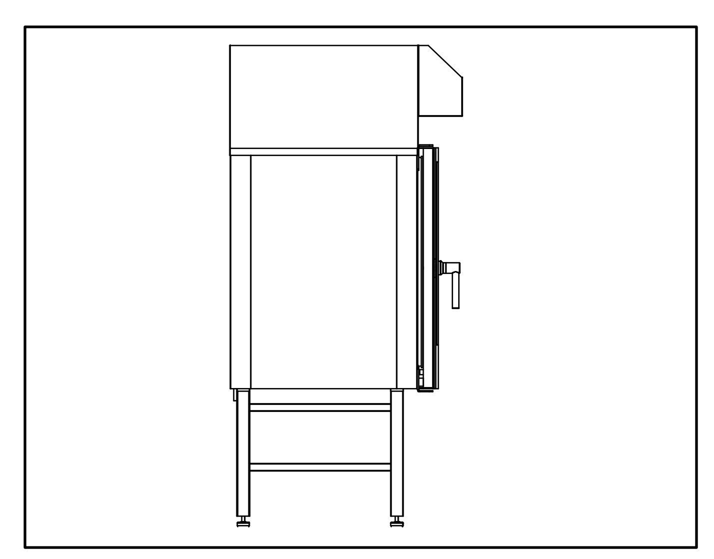


Figure 7

Branchement de gaz

CONDUIT DE GAZ

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

Exemple:

REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.

Achat d'un four à convection BLCT-61G qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Cuisinière 6 brûleurs	60,000 BTU
Four	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
BLCT-61G	40,900 BTU
Nouveau total	270,900 BTU

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 12,2 mètres (40') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").

4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

Pour cette exemple, la capacité totale est de 375,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

REMARQUE: Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIMENSIONS NOMINALES				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150
Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-2					

Capacité maximale de la conduite en milliers de BTU/h de gaz PP non dilué à 11 po de colonne d'eau

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014
Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15			

Raccordement au gaz

RÉGULATION DE LA PRESSION ET ESSAIS

Évaluez la pression d'alimentation du gaz pour chaque appareil lorsque les brûleurs sont allumés. Il doit y avoir une pression suffisante à l'entrée pour répondre aux normes. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la pression de gaz qui convient.

Chaque appareil est réglé en usine de manière à fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Chaque four est muni d'un détendeur qui maintient le gaz à la bonne pression. **Ce détendeur est essentiel au bon fonctionnement du four et ne doit jamais être débranché.**

N'INSTALLEZ PAS UN DEUXIÈME DÉTENDEUR AU POINT DE CONNEXION DU GAZ À MOINS QUE LA PRESSION D'ALIMENTATION SOIT SUPÉRIEURE À 14 PO DE LA COLONNE D'EAU (1/2 LB/PO2) (37 mbars).

Pendant les essais de pression, débranchez le four ainsi que son robinet d'arrêt de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Isolez le four de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les essais de pression de la tuyauterie de gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Avant de raccorder les tuyaux d'alimentation en gaz de l'appareil, videz complètement les tuyaux de toutes particules métalliques et de tout déchet. Après le branchement, inspectez l'appareil afin de vous assurer que la pression de gaz est appropriée.

Installations américaines et canadiennes

L'installation doit respecter les normes locales ou, en l'absence de telles normes, les règlements suivants : National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou le Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas.

Installation dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant local dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

PRESSION DE GAZ		
Modele	**Type de gaz**	**Pression d'alimentation**
BLCT-61G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCT-101G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCT-102G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCT-62G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCT-202G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau

Câble d'immobilisation du tuyau à gaz

Si l'appareil est monté sur des roulettes, utilisez un connecteur flexible ordinaire dont le diamètre interne est d'au moins 1,9 cm (3/4 po) ainsi qu'un raccord rapide.

Un câble d'immobilisation doit être utilisé pour limiter le mouvement de l'appareil de manière à ce que le connecteur flexible ne subisse aucune tension. Attachez le câble au bâti du four le plus près possible du connecteur flexible. Le câble doit être assez court pour empêcher toute tension sur le connecteur. Lorsque le câble est pleinement étiré, il devrait être facile d'installer le connecteur et de le brancher à l'aide du raccord rapide.

Le câble (de fort calibre) doit être installé sans endommager l'immeuble. N'UTILISEZ PAS la conduite de gaz ou les câbles électriques pour ancrer l'extrémité permanente du câble d'immobilisation! Utilisez des boulons d'ancrage vissés dans le béton ou dans un bloc de béton. Pour les murs de bois, utilisez des vis d'ancrage robustes dans les montants des murs.



ATTENTION !!!

Si le câble est enlevé pour quelque raison que ce soit, installez-le de nouveau une fois l'appareil remis en place.

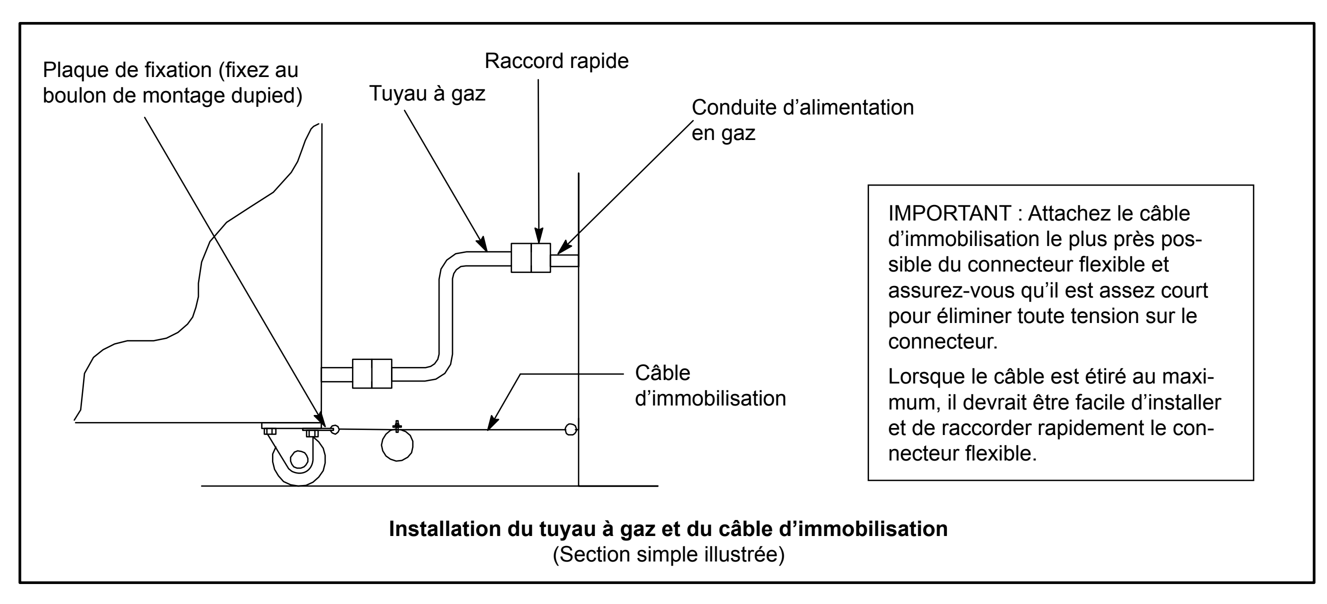
Installations américaines et canadiennes

Le connecteur doit respecter la norme Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 ou Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16 et le raccord rapide doit respecter la Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 ou Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9. Prévoyez des mesures adéquates pour limiter le mouvement de l'appareil sans compter exclusivement sur le connecteur et le raccord rapide ou sur la conduite connexe.

Chaque appareil doit être muni d'un collecteur de condensats. Consultez NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition (National Fuel Gas Code) pour connaître les méthodes d'installation d'un collecteur de condensats.

Installation dans un autre pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.



Installation du tuyau à gaz et du câble d'immobilisation
(Section simple illustrée)

Figure 8

Liste de vérification finale

 **ATTENTION !!!**

Seul un installateur qualifié peut effectuer les étapes suivantes de la liste de vérification.

EXTÉRIEUR DU FOUR

1. Vérifiez la présence de dommages du four causés en transit (bosselures, égratignures, etc.).
2. Vérifiez et, au besoin, rectifiez la hauteur, et vérifiez également si on a convenablement nivelé le four (horizontalement).
3. Vérifiez et, au besoin, rectifiez l'ajustement de la porte du four.

RACCORDS

1. Confirmez le raccordement convenable à l'alimentation en eau.
2. Ouvrez l'alimentation en eau.
3. Vérifiez la présence de fuites.
4. Fermez l'alimentation en eau.
5. Vérifiez et nettoyez le filtre à eau de tout encrassement.
6. Ouvrez de nouveau l'alimentation en eau.
7. Vérifiez la douche à main.
8. Confirmez le raccordement convenable à la prise électrique.
9. Confirmez le raccordement convenable de gaz (si c'est approprié).
10. Vérifiez le raccordement au plateau à égouttement.
11. Confirmez le montage convenable du plateau à égouttement.
12. Confirmez la pente convenable du flexible depuis le plateau à égouttement et vérifiez la présence de fuites.
13. Confirmez le raccordement convenable du système d'échappement et du tuyau d'évacuation.
14. Nettoyez le four.
15. Appliquez une huile à acier.

INTÉRIEUR DU FOUR

1. Confirmez le montage convenable du boîtier du filtre.
2. Vérifiez la lampe intérieure.
3. Nettoyez le four.

COMMANDE

4. Vérifiez et, au besoin, rectifiez chaque valeur préréglée.
5. Faites chauffer le four à une température de 249°C (480°F) durant environ cinq minutes.



Utilisation

Informations de Sécurité

Les informations contenues dans cette section sont destinées au personnel qualifié appelé a utiliser le four. On entend par personnel qualifié le personnel qui aura lu attentivement les information contenues dans ce manuel, connait bien les fonctions du four et/ou possede une expérience antérieure de l'emploi de l'équipement décrit. Le respect des procédures recommandées dans cette section permettra d'atteindre les performances optimales du system et d'en obtenir un service durable et sans encombres.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.



CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil

Que faire s'il y a une odeur de gaz :

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

Que faire en cas de panne de secteur :

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.

Conseils généraux de sécurité :

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quelqu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.



Description de la commande de l'écran tactile BCT

Les fours BCT/BLCT comprennent la commande de l'écran tactile Combi de Blodgett offrant les caractéristiques suivantes :

- Plusieurs modes de cuisson, notamment Hot Air (air chaud), CombiSmart, CombiOptima, Retherm (remise en température), Steam (vapeur), Proofing (apprêt), Cool Down (refroidissement) et PreHeat (préchauffage).
- CombiOptima mesure et contrôle automatiquement le degré d'humidité dans le four, aidant à maintenir ainsi l'apparence et la succulence du produit. *(non disponible sur les mini-fours)*
- Affichage à commande tactile facile à utiliser.
- Mise en mémoire d'au moins 1 000 programmes de recettes comprenant plusieurs étapes de cuisson. Les recettes peuvent être regroupées en catégories (bœuf, poulet, biscuits, etc.) aux fins de leur récupération facile, y compris une catégorie Favoris pour les recettes que vous utilisez le plus souvent.
- Sonde de température à cœur extérieure dotée de trois points de mesure.
- Fonction 'griller et maintenir' à basse température et cuisson Delta-T.
- Résultats de cuisson et de rôtissage optimaux grâce au ventilateur réversible à 9 vitesses.
- Fonction de minuterie de grille (Rack Timer) vous permettant de régler les minuteries pour chaque grille.
- La minuterie de grille avancée (Advanced Rack Timer) vous permet de créer des groupes de recettes ayant des caractéristiques semblables (température de cuisson, degré d'humidité, etc.) et de gérer plusieurs recettes du même groupe simultanément sur des grilles de four distinctes.
- Port USB pour le transfert de données, de logiciels et de recettes.
- Contrôle de la qualité ARMPC vous permettant de contrôler et de documenter la production, y compris le temps de production, la durée de production, la température de préparation et la température à cœur.
- Démarrage différé programmable.
- Diagnostic de service automatique.

FONCTIONNEMENTS DE BASE

- Pour sélectionner un article, touchez le bouton sur l'écran.
- Pour défiler à travers une liste, faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas. L'article centré sur la « roue » sera sélectionné.
- Pour retourner à l'affichage précédent, enfoncez la touche fléchée gauche ◄ au coin supérieur gauche de l'écran.
- Pour modifier la fonction de cuisson quand le four fonctionne, enfoncez la touche fléchée descendante ▼ au coin supérieur droit de l'écran.
- Pour sauvegarder les réglages courants et passer à l'étape suivante, enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran.

Menu principal

DESCRIPTION DU MENU PRINCIPAL

1. Icône de la clé – Enfoncez cette touche, puis entrez le code pour changer le type d'utilisateur. Les choix comprennent : utilisateur, super utilisateur ou technicien. Le code du super utilisateur est le 87 64 12.
2. Icône de l'engrenage – Enfoncez pour accéder aux menus de service et de super utilisateur.
3. Recettes – Enfoncez pour cuisiner en utilisant les recettes programmées ou pour créer une nouvelle recette.
4. Favoris – Enfoncez pour accéder à la catégorie des recettes favorites. Vous pouvez utiliser cette catégorie pour stocker les recettes que vous utilisez le plus souvent, y compris vos propres recettes ou celles programmées en usine.
5. Manuel – Enfoncez pour cuisiner manuellement en utilisant les modes Steam (vapeur), Hot Air (air chaud), CombiSmart, CombiOptima ou Retherm (remise en température). Enfoncez également pour accéder au cycle CombiWash.
6. Avancé – Enfoncez pour accéder aux modes Pre-Heat (préchauffage), Cool Down (refroidissement) Advanced Rack Timer (minuterie de grille avancée) et Proofing (apprêt); permet aussi d'accéder à la clé USB, au système ARMPC et au démarrage de cuisson différé.

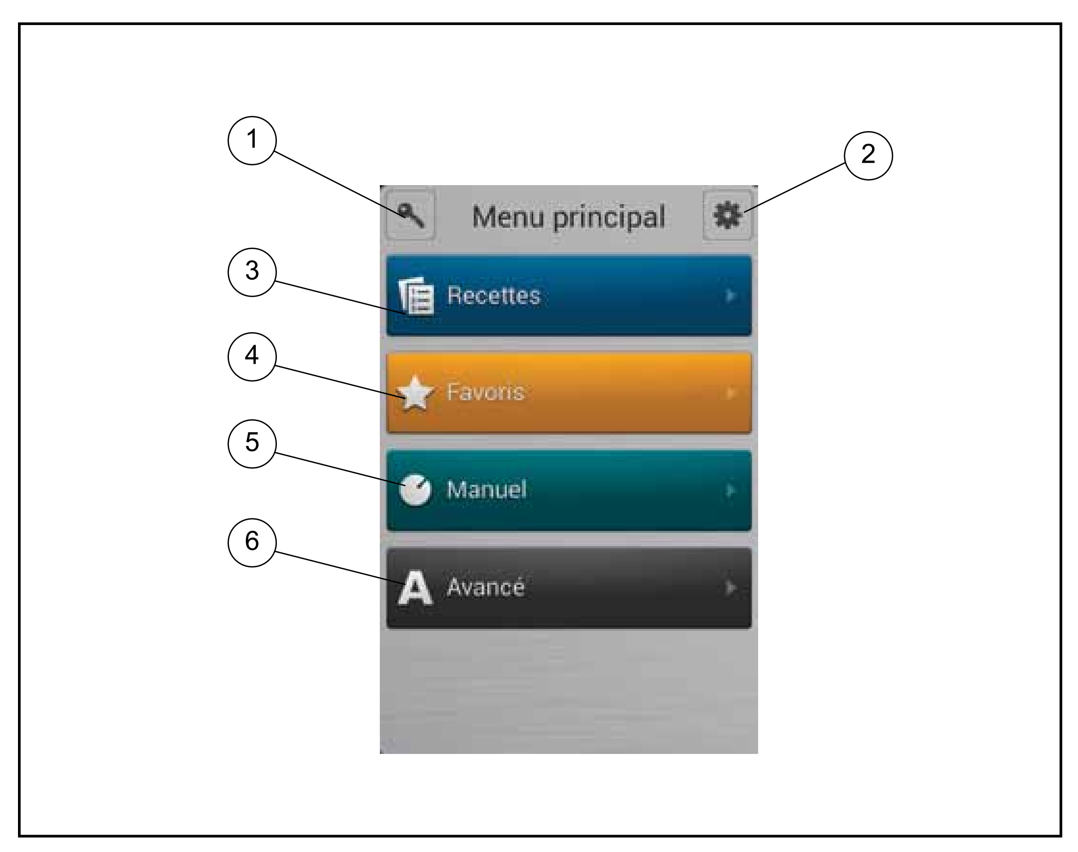


Figure 9



Entrée en mode HotAirR (air chaud)

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Manual
2. Sélectionnez le mode HotAir.

Réglage du temps de cuisson et de la température

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

   REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.

2. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le temps de cuisson voulu.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

3. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
4. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

Injection de vapeur

La commande BCT permet l'injection de vapeur durant la cuisson à air chaud. Vous pouvez régler l'injection de vapeur avant ou durant le cycle de cuisson.

Pour l'injection de vapeur différée :

1. Touchez le bouton Steam (vapeur) pour régler la minuterie.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas sur le cadran de la minuterie pour régler le temps de vapeur de 0 à 99 secondes.
3. Cliquez sur OK pour régler l'intervalle de vapeur et retourner à l'affichage Hot Air (air chaud) principal.

Pour une injection de vapeur instantanée :

1. Maintenez la touche STEAM enfoncée pour distribuer l'humidité dans l'ensemble de l'armoire du four et la relâcher pour arrêter la vapeur.

Réglage de la vitesse de ventilation

Le BCT comprend 9 vitesses de ventilation parmi lesquelles vous pouvez choisir et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse choisie.

Position de l'évent

Vous pouvez ouvrir ou fermer l'évent en tout temps durant le cycle de cuisson à air chaud. Blodgett recommande de garder l'évent ouvert pour faire cuire le pain ou les patisseries ou pour faire rôtir la viande ou griller les aliments.

1. Appuyez sur la touche VENT (évent) au bas de l'écran pour ouvrir ou fermer l'évent.

À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

   Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

   Enfoncez RESTART (redémarrer) pour poursuivre le cycle de cuisson.

Mode air chaud

Vitesse de ventilation

Position de l’évent

Injection de vapeur

Entrée au clavier

Minuterie d’injection de vapeur

Réglage de la vitesse de ventilation

Figure 10

Mode vapeur

La cuisson à la vapeur est le mode de cuisson idéal pour les aliments qui peuvent être cuits dans l'eau.

REMARQUE : la température de l'eau dans le générateur de vapeur est vérifiée automatiquement. Pour des raisons sanitaires, si la température de l'eau baisse en dessous de 65ºC (149ºF), le réservoir est vidé, puis rempli et réchauffé de nouveau.

Conseils sur l'utilisation du mode vapeur

- Avant d'amorcer la cuisson à la vapeur, refroidissez le four à 80ºC (175ºF). Pour baisser rapidement la température, utilisez le mode Cool Down (refroidissement) et ouvrez la porte.
- Nous vous recommandons de démarrer le processus de cuisson à la vapeur 8 minutes avant de charger le four. Pour assurer la salubrité des aliments, le four surveille l'eau dans le générateur de vapeur. Si la température de l'eau baisse en dessous de 65ºC (150ºF), le réservoir est vidé, puis rempli de nouveau et l'eau est réchauffée.

Entrée en mode vapeur

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode STEAM (vapeur).

Réglage du temps de cuisson et de la température

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

   REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.

2. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

3. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
4. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

Réglage de la vitesse de ventilation

Le BCT comprend 9 vitesses de ventilation parmi lesquelles vous pouvez choisir et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10% (de 20 à 100%).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation.

Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode vapeur.



Utilisation

Mode vapeur

À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

   Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

   Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson.



Figure 11

FONCTION	TEMPÉRATURE DE LA VAPEUR	PRODUITS
Cuisson à la vapeur à basse température	65 à 90ºC (149 à 194ºF)	Poisson et petits légumes. Cuire à la vapeur les petits légumes à 80ºC (176ºF) de 5 à 10 minutes pour conserver leur couleur et leur croustillance.
Cuisson à la vapeur traditionnelle	98 à 100ºC (208 à 212ºF)	Viandes, pâtes, pommes de terre, riz et légumes racines.
Cuisson à la vapeur à circulation forcée	120ºC (248ºF)	Légumes exigeant un traitement ultérieur et pour accélérer le traitement des légumes racines durs et congelés, les pâtes et le riz. Faites preuve de prudence en utilisant cette fonction.

Le mode Retherm

Le mode Retherm (remise en température) vous permet de réchauffer doucement les produits déjà préparés. Une quantité d'humidité calculée avec soin est ajoutée durant le fonctionnement. Ce processus aide à maintenir l'apparence et la saveur du produit.

Conseils pour une remise en température réussie

- Pour accélérer le processus, laissez le produit à découvert durant le processus de réchauffement.
- Pour atteindre la température finale idéale, utilisez la sonde de température à coeur. Consultez la page 24 pour obtenir de l'information sur la manière d'utiliser la sonde.
- Pour la remise en température de produits sous-vide ou afférents, suivez les recommandations du fournisseur.

Entrée en mode de remise en température

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode RETHERM (remise en température).

Réglage du temps de remise en température et de la température

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

   REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.

2. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

3. Quand le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.

4. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

Réglage de la vitesse de ventilation

Le BCT comprend 9 vitesses de ventilation parmi lesquelles vous pouvez choisir et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.

2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).

3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation choisie.

Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode remise en température.

À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

   Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

   Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson.



Figure 12

PRODUITS	TEMPÉRATURE DE REMISE EN TEMPÉRATURE	TEMPS
Riz, viandes et légumes cuits dans une assiette	140ºC (284ºF)	8 à 12 minutes
Rôtis entiers, ragoûts et sauces	120 à 140ºC (248 à 384ºF)	40 à 60 minutes
Produits comme les pâtes, le riz, etc.	120ºC (248ºF)	20 à 30 minutes

Mode CombiSmart

Le mode CombiSmart vous permet de régler la température du four et de sélectionner un degré d'humidité préréglé. Le four génère un degré d'humidité uniforme sans compenser pour l'humidité contenue naturellement dans le proiduit.

Entrée en mode CombiSmart

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode COMBISMART.

Réglage du temps de cuisson, de la température et de l'humidité

REMARQUE : pour vous assurer que le four a atteint le degré d'humidité approprié, préchauffez-le durant 5 minutes au degré d'humidité voulu.

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

   REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.

2. Sur la liste STEAM (vapeur), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour choisir le degré d'humidité voulu. CombiSmart procure 10 degrés d'humidité différents. Consultez le tableau ci-dessous pour voir les degrés d'humidité recommandés.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la vapeur (STEAM). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le degré d'humidité voulu, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler l'humidité.

   REMARQUE: Le niveau d'humidité doit être entré en multiples de 10 (10, 20, 30, etc.).

3. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

4. Quand le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
5. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson et de la température.

Réglage de la vitesse de ventilation

Le BCT comprend 9 vitesses de ventilation parmi lesquelles vous pouvez choisir et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation choisie.

Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode CombiSmart.

À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l’affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

   Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

   Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson.



Figure 13

PRODUITS	DEGRÉ D’HUMIDITÉ	TEMPÉRATURE
Produits grillés à l’air sec	0	200 à 250ºC (392 à 482ºF)
Sauces produites en braisant la viande	70 et 80	145 à 165ºC (293 à 329ºF)
Poissons pochés, volailles et légumes croustillants	90 et 100	70 à 120ºC (158 à 248ºF)
Pommes de terre, riz, pâtes, viandes cuits à la vapeur, etc.	100	100ºC (212ºF) ou en mode vapeur

Mode CombiOptima

REMARQUE : Non disponible sur les mini-fours.

Le mode CombiOptima vous permet de régler la température du four et d'ajouter un pourcentage précis d'humidité. Plusieurs produits contiennent une grande quantité d'eau, augmentant ainsi le degré d'humidité durant la cuisson. En mode CombiOptima, le four règle automatiquement l'humidité afin de maintenir le degré voulu.

Conseils sur le réglage du degré d'humidité

- Pour produire une sauce en braisant une viande, appliquer 70 à 80 % d'humidité entre 145 et 65ºC (300 à 325ºF).
- Pour le poisson poché, la volaille ou les légumes croustillants, appliquer 70 à 95 % d'humidité à 70 à 120ºC (150 à 250ºF).
- Pour les courts temps de cuisson et les produits tels que les coupes de viandes marinées aux herbes et les légumes frais, utilisez 70 % d'humidité à 190ºC (375ºF).

Entrée en mode CombiOptima

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.

Sélectionnez le mode COMBIOPTIMA.

Réglage du temps de cuisson, de la température et de l'humidité

REMARQUE : pour vous assurer que le four a atteint le degré d'humidité approprié, préchauffez-le durant 5 minutes au degré d'humidité voulu.

1. Sur la liste des températures (TEMPERATURE), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température de cuisson voulue

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

   REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.

2. Sur la liste STEAM (vapeur), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour choisir le degré d'humidité voulu.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la vapeur (STEAM). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le degré d'humidité voulu, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler l'humidité.

   REMARQUE: Le niveau d'humidité doit être entré en multiples de 10 (10, 20, 30, etc.).

3. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.

4. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
5. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson, de la température et du degré d'humidité.

Réglage de la vitesse de ventilation

La vitesse de ventilation se règle automatiqueemnt en mode CombiOptima.

Position de l'évent

La position de l'évent se règle automatiquement en mode CombiOptima .

À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

   Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

   Enfoncez RESTART (redémarrage) pour poursuivre le cycle de cuisson



Figure 14

Utilisation de la sonde à cœur

Tous les fours BCT/BLCT de Blodgett sont fournis en standard avec une sonde de température à cœur. Il est possible de faire fonctionner deux sondes en même temps. Vous pouvez acheter une sonde additionnelle de votre concessionnaire Blodgett.

La sonde de température à cœur offre trois modes de cuisson.

- Normal
- Delta-T
- Cook & Hold (cuire et maintenir)

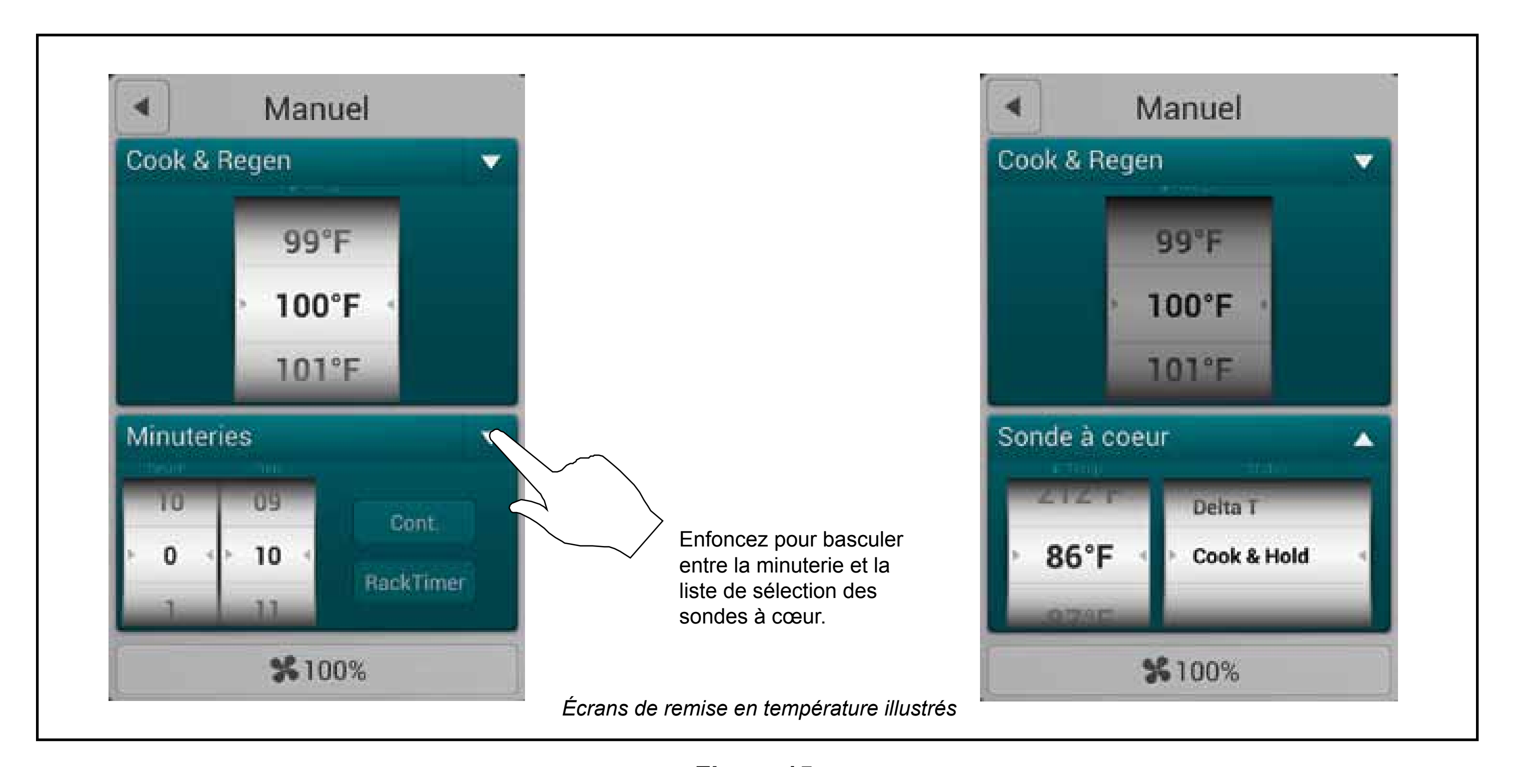
MODES SONDE À CŒUR

Suivez cette procédure pour les trois modes de cuisson avec la sonde à cœur.

REMARQUE : vous devez installer la sonde avant d'activer le cycle de cuisson.

1. Sélectionnez le mode de cuisson voulu. Consultez les instructions pour connaître la façon de régler le mode de cuisson.
2. Réglez le ventilateur à la vitesse désirée, le cas échéant. Consultez les instructions pour connaître la manière de régler la vitesse de ventilation.
3. Réglez la position de l'évent, le cas échéant. Consultez les instructions pour connaître la façon de régler la position de l'évent.
4. Insérer la sonde au centre du produit, puis enfichez la sonde dans le four près du connecteur situé au coin supérieur du panneau latéral droit.

   REMARQUE : les sonde s de viande fournies sur les modèles mini-combi sont des sondes à cœur et n'ont pas besoin d'être enfichées dans le four.
5. Enfoncez la touche ▼ au haut de la liste de minuteries pour afficher la liste de sélection des sonde
6. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas sur la liste des températures (Temp) pour sélectionner la température de la sonde voulue.
7. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas sur la liste Status (état) pour sélectionner le mode voulu.
8. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection de la température de la sonde à cœur et du mode voulu.



Écrans de remise en température illustrés

Figure 15



Utilisation de la sonde à cœur

CUISSON NORMALE AVEC LA SONDE À CŒUR

En mode normal, la sonde vous avisera quand le produit aura atteint la température de tirage voulue. La température de cuisson est constante en mode normal.

1. Suivez les étapes de 1 à 8 à la page 25 pour démarrer un cycle de cuisson à la sonde à cœur normal.
2. Le four déclenche une alarme et s'éteint lorsqu'il atteint la température à cœur choisie.

Débranchez la sonde et retirez le produit du four.

DELTA T

Quand vous utilisez Delta-T, le four maintient une différence de température constante entre la température à cœur et la température du four. La température du four monte lentement à mesure que la température à cœur augmente. Delta-T procure une cuisson douce qui se traduit par un produit tendre et juteux. La cuisson avec Delta-T réduit jusqu'à 20 % du retrait comparé aux modes de cuisson traditionnels.

1. Suivez les étapes de 1 à 8 à la page 25 pour démarrer un cycle de cuisson Delta-T.
2. Le four déclenche une alarme et s'éteint lorsqu'il atteint la température à cœur choisie.
3. Débranchez la sonde à cœur et retirez le produit du four.

Conseils sur la cuisson Delta-T

- Pour les meilleurs résultats, commencez en réglant la température du four entre 30 et 40ºC (85 et 100ºF).
- Il est recommandé d'utiliser le mode HOT AIR (air chaud) pour les rôtis très gras et les petits rôtis, le mode STEAM (vapeur) pour les gros jambons non désossés et le mode RETHERM (remise en température) pour les viandes maigres comme la volaille.

Températures à cœur recommandées

- Saignant 52 et 57ºC (125 et 135ºF)
- À point 59 et 62ºC (140 et 145ºF)
- Bien cuit 72 et 85ºC (160 et 185ºF)

COOK & HOLD (CUIRE ET MAINTENIR)

Cook & Hold est la continuité de la cuisson Delta-T. La température du four s'ajuste par rapport à la température à cœur réelle du produit. Lorsque la température à cœur voulue est atteinte, le four ajuste la cavité pour maintenir la température à cœur, agissant ainsi comme mode de réchauffement. Le cycle Cook & Hold convient au rôtissage au cours de la nuit lorsque le personnel ne travaille pas.

1. Suivez les étapes de 1 à 8 à la page 25 pour démarrer le cycle Cook & Hold.
2. Lorsque le produit a atteint la température à cœur voulue, l'affichage indiquera HOLD??? (maintenir???) et le four ajustera la température de la cavité afin de maintenir la température de la sonde à cœur.
3. Débranchez la sonde à cœur et retirez le produit du four au moment de servir.

Conseils sur l'utilisation du mode Cook & Hold

- Il est recommandé de maintenir la température entre 60 et 6ºC (140 et 150ºF). À des températures plus élevées, les protéines se désydratent progressivement, le poids de la viande diminue et la viande devient moins juteuse.
- Lorsque la température est maintenue entre 60 et 65 ºC (140 et 150ºF), vous pouvez sortir la viande du four juste avant de la découper.
- Lorsque la température est maintenue pendant 5 à 6 heures, le retrait augmente.

Cuisson automatique SmartChef

La fonction SmartChef procure un nombre de fonctions de cuisson préréglées pour une variété de produits.

Entrée en mode SmartChef

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Manuel.
2. Sélectionnez le mode SmartChef.

Utilisation du mode SmartChef

1. Appuyez sur le nom du type de produit que vous allez faire cuire.



Figure 16

2. La commande affiche les modes de cuisson qui sont programmés pour votre produit. Appuyez sur le mode que vous voulez utiliser. Consultez le tableau pour voir la liste des modes de cuisson qui vous sont offerts.



Figure 17

3. La commande affiche COOKING ADJUSTMENT SLIDERS (ajuster l'appoint de cuisson). Faites les ajustements que vous voulez pour obtenir les résultats voulus.

   a. **Griller** – Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

      Faites glisser le bouton vers la gauche pour un résultat plus clair et vers la droite pour un résultat plus foncé.

   b. **Vapeur** - Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

      Faites glisser le bouton vers la gauche pour cuire la viande à la vapeur à basse température.

      Faites glisser le bouton vers la droite pour une cuisson à la vapeur à circulation forcée.

   c. **Braiser -** Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

      Faites glisser le bouton vers la gauche pour un résultat lent et vers la droite pour un résultat rapide.

      Touchez la case Tender si vous voulez que le four maintienne la température à cœur pendant deux heures.

   d. **Colloration** - Faites glisser le bouton vers la gauche pour un temps de cuisson plus court et vers la droite pour un temps de cuisson plus long.

      Faites glisser le bouton vers la gauche pour un résultat plus clair et vers la droite pour un résultat plus foncé.

   e. **Panés** - Faites glisser le bouton vers la gauche pour une viande saignante et vers la droite pour une viande bien cuite.

      Faites glisser le bouton vers la gauche pour un produit pané épais et vers la droite pour un produit pané mince.

4. Enfoncez la touche START (démarrer) après avoir ajusté les résultats. Le four démarre le processus de préchauffage et déclenche une alarme quand le four est prêt.

Cuisson automatique SmartChef



Figure 18

AJUSTEMENTS DISPONIBLES	BOEUF	PORC	VOLAILLE	AGNEAU	GIBIER	POISSON	PAIN
	Griller Rôtir Vapeur Panés Colloration Braiser	Griller Rôtir Vapeur Panés Colloration Braiser Peau croustillante	Griller Rôtir Vapeur Panés Colloration - Petits morceaux Braiser Volaille foncée	Griller Rôtir Vapeur Panés Colloration Braiser	Griller Rôtir Vapeur Panés Colloration Braiser	Griller Rôtir Vapeur Panés	Cuisson au four Cuisson au four de petits produits Cuisson au four à la vapeur Pâtes feuilletées



Utilisation de la minuterie de grille

La fonction minuterie de grille vous permet de régler une ou plusieurs minuteries pour chaque grille. De cette façon, vous pouvez faire cuire différents produits sur la même grille ou sur différentes grilles pourvu que ceux-ci puissent utiliser le même mode de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de grille en mode Hot Air (air chaud), Combi, CombiOptima, Retherm (remise en température) et Steam (vapeur).

CUIRE AVEC LA MINUTERIE DE GRILLE

1. Au menu principal, enfoncez la touche MANUEL.
2. Sélectionnez le mode de cuisson voulu, puis réglez la température de cuisson et le degré d'humidité, le cas échéant.
3. Enfoncez la touche RACK TIMER (minuterie de grille).
4. Sur la liste RACK SETUP (montage de la grille), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le nombre de grilles que vous voulez associer à la minuterie. Vous pouvez choisir entre 1 et 10 grilles.
5. Sur la liste TIMERS PER RACK (minuteries par grille), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le nombre de minuteries que vous voulez associer à la ou aux grilles.
6. Enfoncez la touche fléchée au coin supérieur droit pour continuer.
7. Enfoncez la touche ACTIVATE TIMER (activer la minuterie) pour la minuterie que vous voulez démarrer.
8. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson voulu.
9. Enfoncez la touche fléchée droite ►au coin supérieur droit pour démarrer la minuterie

   Les boutons bleus affichent les réglages actifs des minuteries et le temps qui reste. La minuterie décompte jusqu'à zéro.

   Les boutons jaunes affichent les réglages actifs des minuteries qui ont atteint la minute finale du décompte.

   Les boutons verts et une alarme indiquent qu'une minuterie a terminé son compte. L'affichage compte le temps qui s'est écoulé depuis que la minuterie a dépassé le temps imparti.

10. Enfoncez le bouton vert pour réduire l'alarme au silence.
11. Enfoncez FINISH (fini) pour éteindre la minuterie.



Figure 19



Figure 20

Utilisation de la minuterie de grille avancée

La minuterie de grille avancée (Advanced Rack Timer) vous permet de créer des groupes de recettes ayant des caractéristiques semblables (température de cuisson, degré d'humidité, etc.). L'écran de cuisson de la minuterie vous permet de gérer plusieurs recettes du même groupe simultanément sur des grilles de four distinctes.

Entrée des menus de la minuterie de grille

1. Au menu principal (MAIN MENU), enfoncez la touche ADVANCED.
2. Sélectionnez le mode RACK TIMER.

CRÉATION DE GROUPES ET DE RECETTES

Création d'un groupe de recettes

REMARQUE: vous pouvez attribuer jusqu'à 18 recettes à un seul groupe. Les recettes ne peuvent être regroupées que si elles ont le même mode de cuisson et des réglages de température semblables.

1. Pour créer un groupe de recettes, sélectionnez la touche + au bas de l'écran afin d'afficher l'écran SETUP GROUP (création de groupes).
2. Sélectionnez NAME BAR (barre de nom) pour modifier le nom du groupe. Entrez le nom du groupe au moyen du clavier. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran pour sauvegarder la sélection et retourner à l'écran SETUP GROUP.
3. Sélectionnez l'icône de l'appareil photo dans la barre d'image (IMAGE BAR) afin d'associer une photo à un groupe. Appuyez sur OK pour sauvegarder la sélection et retourner à l'écran SETUP GROUP.
4. Sous RECIPES (recettes), vous pouvez sélectionner des recettes existantes à ajouter au groupe. Une fois que vous aurez sélectionné une recette, une coche verte apparaîtra à droite indiquant qu'elle fait partie du groupe. Pour supprimer une recette, sélectionnez-la de nouveau afin de faire disparaître la coche. Pour ajouter une nouvelle recette, voir la rubrique Création d'une recette.

   REMARQUE: la première recette sélectionnée définira les réglages pour le groupe. Les recettes dont les réglages sont incompatibles avec ceux du groupe seront ombrées.

5. 5. Une fois toutes les recettes voulues sélectionnées, enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l'écran pour sauvegarder le groupe et retourner au menu de la minuterie de grille (RACK TIMER MENU).

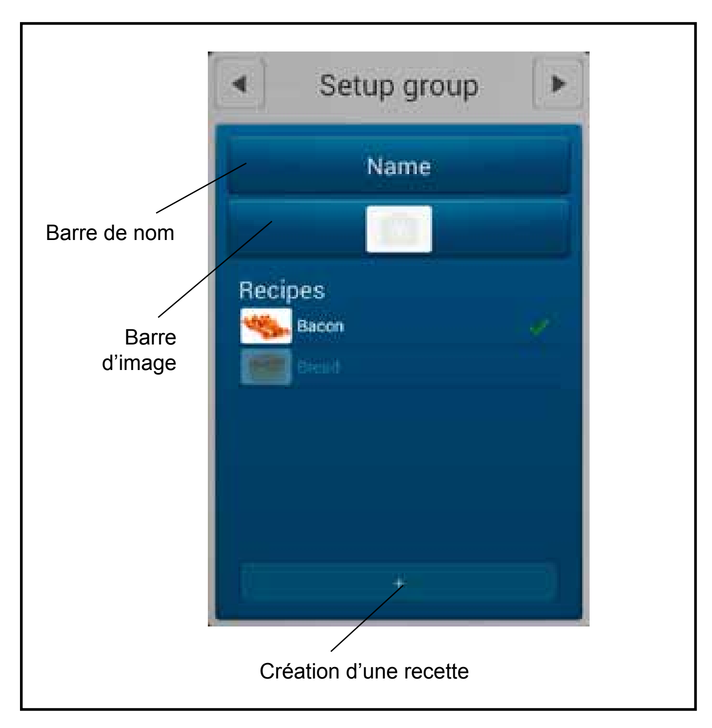


Figure 21

Modification d'un groupe

1. À l'écran du menu de la minuterie de grille (RACK TIMER MENU), appuyez sur l'icône du groupe jusqu'à ce qu'une case apparaisse vous permettant de modifier ou de supprimer le groupe.



Utilisation

Utilisation de la minuterie de grille avancée

Création d’une recette

1. Sélectionnez la touche + au bas de l’écran SETUP GROUP.
2. Sélectionnez NAME BAR pour modifier le nom du groupe. Entrez le nom de la recette au moyen du clavier. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l’écran pour sauvegarder la sélection et retourner à l’écran SETUP RECIPE.
3. Sélectionnez COLOR BAR afin d’associer une couleur à la recette, puis appuyez sur OK pour sauvegarder la sélection et retourner à l’écran SETUP RECIPE.
4. Sélectionnez l’icône de l’appareil photo dans IMAGE BAR afin d’associer une photo à la recette, puis appuyez sur OK pour sauvegarder la sélection et retourner à l’écran SETUP RECIPE.

Sélectionnez SETTINGS BAR sous la barre d’image pour modifier la température, le mode de cuisson, la vitesse du ventilateur, l’état de la ventilation et le temps de cuisson de la recette. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l’écran pour sauvegarder la sélection de recette et retourner à l’écran SETUP RECIPE.

Modification d’une recette

À l’écran SETUP GROUP, appuyez sur l’icône des recettes jusqu’à ce qu’une case apparaisse vous permettant de modifier ou de supprimer la recette.

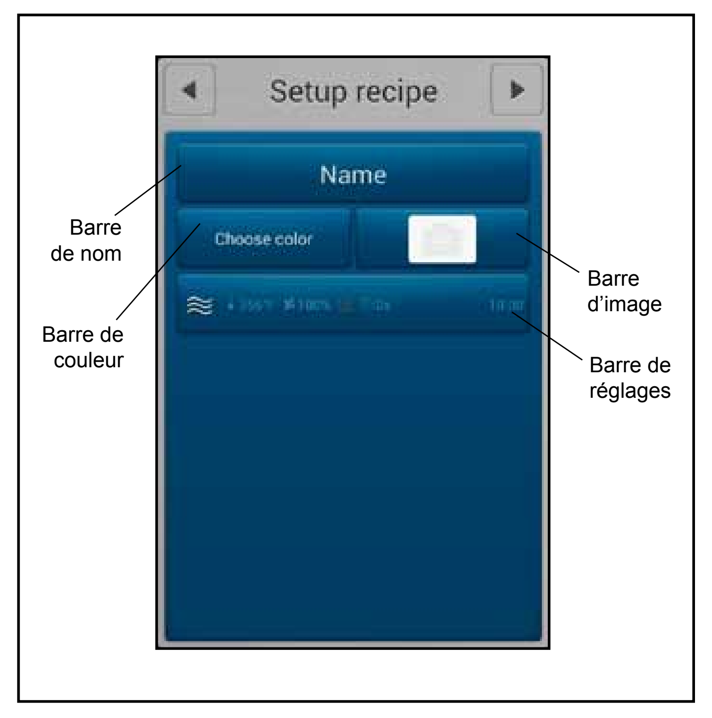


Figure 22

Sélection d’un groupe

1. À l’écran RACK TIMER MENU, sélectionnez le nombre de grilles, le groupe et les recettes que vous voulez utiliser, puis sélectionnez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit de l’écran pour accéder à l’écran RACK TIMER COOK.
2. Pour sélectionner un nouveau groupe, retournez à l’écran RACK TIMER MENU à partir de l’écran RACK TIMER COOK en sélectionnant la touche fléchée gauche ◄ au coin supérieur gauche de l’écran.

Utilisation de la minuterie de grille avancée

CUIRE AVEC LA MINUTERIE DE GRILLE

REMARQUE: la partie supérieure de l'écran RACK TIMER COOK contient les recettes comprises dans votre groupe. Si votre groupe contient plus de six recettes, vous pouvez parcourir les autres recettes en faisant glisser votre doigt de droite à gauche sur cette partie de l'écran. Pour retourner aux six recettes précédentes, il suffit de faire glisser votre doigt dans le sens contraire. Le cercle mis en évidence sous les recettes indique la page (jusqu'à 3) sur laquelle vous vous trouvez en ce moment.

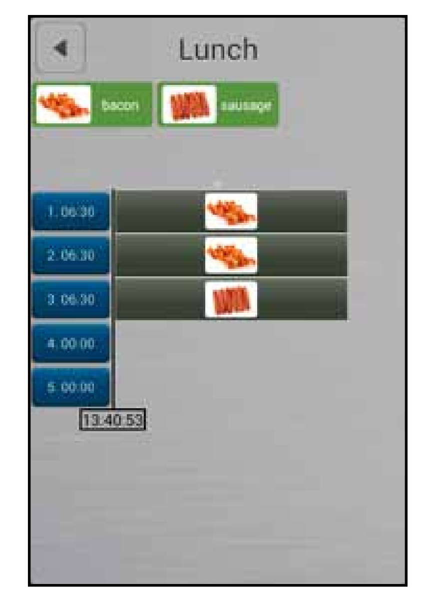


Figure 23

Attribution d'une recette en cliquant

1. Sélectionnez la case de la minuterie bleue associée au numéro de grille sur laquelle vous aimeriez placer votre recette afin de la mettre en évidence.
2. À partir du haut de l'écran, sélectionnez l'icône de la recette associée à la recette que vous aimeriez placer sur la grille sélectionnée afin de la mettre en évidence.
3. Sélectionnez de nouveau la case de la minuterie mise en évidence afin d'attribuer la recette à la grille.

Attribution d'une recette en glissant-déplaçant

1. Enfoncez l'icône des recettes voulues pendant environ 2 secondes.
2. Déplacez la recette jusqu'à l'endroit où se trouve la grille voulue.

Démarrage d'une recette

1. Une fois la recette ajoutée à la grille, le four commencera à préchauffer à la température requise. Le préchauffage est indiqué par une icône de thermomètre rouge à droite de l'écran. Une fois le préchauffage terminé, l'icône se transformera en une icône de « charge » (« load ») orange.
2. La minuterie de la recette démarrera automatiquement une fois que le four a été préchauffé et que le produit y a été déposé (porte ouverte/fermée).

Suppression d'une recette en glissant-déplaçant

1. Enfoncez la barre de recette sur la grille jusqu'à ce qu'une poubelle apparaisse à droite.
2. Déplacez la recette jusque dans la poubelle.



Préchauffage, refroidissement et apprêt

Le menu Advanced (avancé) vous donne accès aux fonctions Preheat (préchauffage), Cool Down (refroidissement) et Proofing (apprêt).

PRÉCHAUFFAGE

Utiliser cette fonction pour préchauffer le four avant d'amorcer la cuisson.

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Advanced (avancé).
2. Sélectionnez le mode PREHEAT (préchauffage).
3. La liste des températures de préchauffage est affichée. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la température voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.

   REMARQUE: pour retourner à la molette de défilement, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la partie supérieure de la case de l'icône du clavier. La commande choisit par défaut la dernière méthode d'entrée utilisée.
4. Le four démarre automatiquement le préchauffage trois secondes après la sélection de la température.

REFROIDISSEMENT

Utilisez cette fonction pour refroidir rapidement la cavité du four. Pour les meilleurs résultats, réglez la température de refroidissement 20ºC (68ºF) plus bas que la température de cuisson voulue.

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Advanced (avancé).
2. Sélectionnez le mode COOL DOWN (refroidissement).
3. La liste des températures de refroidissement est affichée. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la température voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.
4. Le four commence à se refroidir automatiquement trois secondes après la sélection de la température.



Figure 24

Préchauffage, refroidissement et apprêt

APPRÊT

REMARQUE : les produits précuits ne nécessitent aucun apprêt.

1. Au menu principal, appuyez sur la touche Advanced (avancé).
2. Sélectionnez le mode PROOFING (apprêt).
3. La liste des températures d'apprêt (PROOFING TEMPERATURE) et la minuterie sont affichées. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la température voulue.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la température (TEMPERATURE). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez la température voulue, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la température.
4. Sur les listes des heures et des minutes (HOUR & MINUTES), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler le temps d'apprêt voulu.

   Pour choisir l'entrée au clavier, faites glisser votre doigt de droite à gauche le long de la partie supérieure du cadran de défilement de la minuterie (TIMER). Sélectionnez l'icône du clavier au centre de la case pour afficher le clavier. Entrez le temps de cuisson voulu en heures et en minutes, puis appuyez sur OK au bas de l'écran pour régler la minuterie.
5. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, le four s'éteint automatiquement. Enfoncez la touche CONT (suite) si vous voulez que le four continue de fonctionner après l'écoulement du temps programmé.
6. Le four s'allume automatiquement trois secondes après la sélection du temps de cuisson, de la température et du degré d'humidité.



Figure 25

Réglage de la vitesse de ventilation

Le BCT comprend 9 vitesses de ventilation parmi lesquelles vous pouvez choisir et que vous pouvez régler avant ou durant le cycle de cuisson.

1. Pour régler la vitesse, appuyez sur la touche FAN SPEED (vitesse de ventilation) au coin droit inférieur de l'écran.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour régler la vitesse de ventilation par pas de progression de 10 % (de 20 à 100 %).
3. Appuyez sur OK pour sauvegarder la vitesse de ventilation choisie.

À la fin du cycle d'apprêt

1. Lorsque le temps d'apprêt arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

   Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle d'apprêt.

Enfoncez RESTART (redémarrer) pour poursuivre le cycle d'apprêt.



Entretien

Cuire à la perfection

La fonction Cuire à la perfection (Cook to perfection ou CTP) aide à compenser les fluctuations de température liées aux recettes. Celles-ci peuvent se produire lorsque vous passez d'une recette à une autre ayant une différente température, vous ouvrez une porte ou vous ajoutez des produits congelés. Le système effectue des ajustements au temps de cuisson en temps réel afin d'assurer la qualité de la cuisson.

Seuil CTP (%)

Ce seuil tient compte des situations dans lesquelles la température de cavité est inférieure à la température programmée de la recette. Le temps de cuisson sera ajouté à la recette tant que la température de cavité demeurera en-dessous du seuil de la température (exprimé en pourcentage).

EXEMPLE : le four est préchauffé jusqu'à la température programmée de la recette, soit à 176°C (350°F) et un produit congelé est ajouté. La température du produit congelé et l'ouverture de la porte font chuter la température de cavité jusqu'à 110°C (230°F). La fonction CTP commencera à prolonger le temps de cuisson total de la recette tant que la température de cavité demeurera en-dessous de la valeur de seuil programmée (à 80 %, cela équivaut à 141°C/285°F), ce qui compense le temps requis par le four pour retrouver la température initiale requise de 176°C (350°F) pour cette recette.

Tolérance CTP (°)

La valeur de tolérance CTP constitue une plage de température. Si la température mesurée du four est à l'extérieur des limites de la température voulue le four ajustera les temps de cuisson. Contrairement à la valeur de seuil, la tolérance compense une température de four trop haute ou trop basse par rapport au point de consigne en ajoutant ou en soustrayant le temps requis.

EXEMPLE : à l'aide du même exemple de 176°C (350°F), une tolérance de 15° signifie qu'un temps de cuisson sera ajouté à la recette tant que la cavité est inférieure à 168°C (335°F) et soustrait si la cavité atteint des températures au-dessus de 185°C (365°F). Cela pourrait être le cas si vous passez d'une recette ayant une température programmée plus haute à une recette dont la température est plus basse sans attendre que le four se refroidisse.

Pour démarrer la fonction CTP

1. Au menu principal (MAIN MENU), sélectionnez GEAR ICON.
2. Sélectionnez SUPER USER à partir de SETTINGS MENU.
3. Sélectionnez SETTINGS à partir de SUPER USER MENU.
4. Sélectionnez COOK TO PERFECTION et choisissez YES pour démarrer la fonction.
5. Sélectionnez CTP THRESOLD et entrez le pourcentage de la température programmée que vous aimeriez voir la fonction CTP utiliser pour un seuil de température donné.
6. Sélectionnez CTP TOLERANCE et entrez la température que vous aimeriez voir la fonction CTP utiliser pour une tolérance de température donnée.

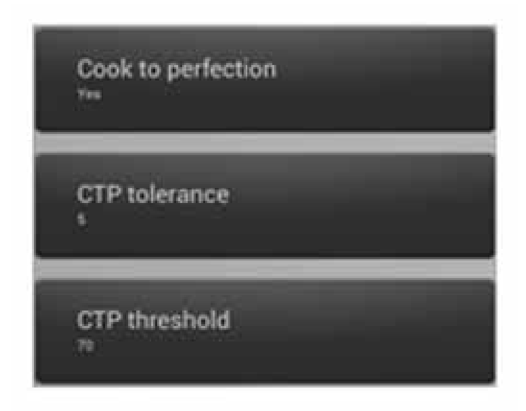


Figure 26

CUISSON PROGRAMMÉE

La cuisson programmée est simple dans le four BCT Combi de Blodgett. Choisissez parmi l'une des grandes variétés de recettes préprogrammées ou créez la vôtre.

Utilisation d'une recette déjà programmée

1. Appuyez sur la catégorie de produit voulue.
2. Appuyez sur le produit voulu. Les détails de programmation pour le produit sélectionné sont énumérés. Si vous voulez ajuster la recette, enfoncez l'icône de l'engrenage au coin supérieur droit de l'écran, puis suivez les étapes décrites au programme Adding New Recipe (ajouter une nouvelle recette) à la page 32.
3. Enfoncez START (démarrer) pour amorcer le cycle de cuisson.

À la fin du cycle de cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson arrive à échéance, une alarme retentit et l'affichage montre « Recipe Done! » pour indiquer que la recette est terminée.

   Enfoncez EXIT (sortie) pour mettre fin au cycle de cuisson.

   Enfoncez RESTART (redémarrer) pour poursuivre le cycle de cuisson.



Écran des catégories Écran des produits

Figure 27

Ajout d'un programme de nouvelle recette

1. Au menu principal, appuyez sur la touche RECIPES (recettes) pour afficher le menu CATEGORIES (catégories).
2. Pour ajouter une nouvelle recette, enfoncez la touche « + » au coin supérieur droit de l'écran.
3. L'écran CHOOSE CATEGORY (choisissez une catégorie) est affiché. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la catégorie de produit voulue, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder l'information et passer à l'écran suivant.
4. Pour nommer la nouvelle recette, enfoncez la touche fléchée droite ► à la case TITLE/DESCRIPTION (titre / description). Utilisez le clavier pour nommer la nouvelle recette et la décrire, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder l'information et passer à l'écran suivant.
5. Touchez la clé FAVORITES (favoris) si vous voulez ajouter la recette sur votre liste de recettes favorites.
6. Enfoncez la touche ADD STEP (ajouter une étape) pour ajouter la première étape du processus de cuisson.
7. Sur la liste SELECT STEP TYPE (sélectionnez le type d'étape), faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le mode de cuisson voulu, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder l'information et passer à l'écran suivant.
8. Choisissez les réglages de cuisson voulus pour l'étape en cause, puis enfoncez la touche fléchée droite ► pour sauvegarder vos réglages.
9. Ajoutez autant d'étapes que vous voulez.

Plus de fonctions

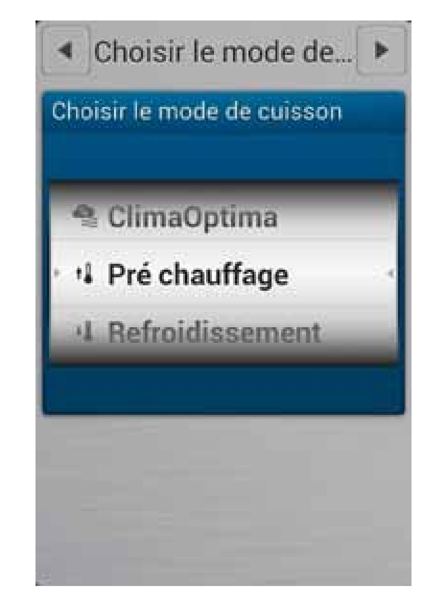
- Si vous voulez modifier la catégorie de recette, enfoncez la touche MORE FUNCTIONS (plus de fonctions) au bas de l'écran, puis appuyez sur CHANGE CATEGORY (changer de catégorie). Vous pouvez ensuite choisir une catégorie différente.
- Pour copier la recette, enfoncez la touche MORE FUNCTIONS au bas de l'écran, puis appuyez sur DUPLICATE RECIPE (reproduire la recette). Le message Copying Recipe (reproduction de la recette) apparaît. Vous pouvez ensuite éditer la copie.
- Pour supprimer la recette, enfoncez la touche MORE FUNCTIONS au bas de l'écran, puis appuyez sur DELETE RECIPE (supprimer la recette). Enfoncez Yes (oui) pour supprimer la recette.



Choisissez une catégorie



Nommez la la recette



Sélectionnez le mode de cuisson

Figure 28

Utilisation de Favoris

1. Au menu principal, appuyez sur la touche FAVORI.
2. Appuyez sur la recette voulue. Les recettes sont énumérées en ordre alphabétique. Toutes les étapes de la recette ainsi que le temps de cuisson total sont affichés.
3. Touchez la clé START (démarrer) pour allumer le four. Le four amorce le processus de préchauffage et affiche « load the oven » (charger le four) quand le four est prêt.

Ajout d'une recette à Favori

1. Au menu principal, appuyez sur la touche RECIPE (recette).
2. Sélectionnez la catégorie pour la recette que vous voulez ajouter à la liste des favoris.
3. Enfoncez le nom de la recette que vous voulez ajouter à la liste des favoris.
4. Enfoncez l'icône de l'engrenage au coin supérieur droit de l'écran.
5. Appuyez sur la touche FAVORI afin de la changer à YES (oui).
6. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit pour sauvegarder la recette sur la liste des favoris.



Figure 29

USB

Le BCT/BLCT de Blodgett est fourni en standard avec un port USB situé sous le compartiment de la commande. Le port USB permettra le téléchargement en aval et en amont des recettes et des données d'analyse des risques aux points critiques (ARMPC).

Pour accéder au menu USB

1. Insérer la carte USB dans la fente sous le compartiment de la commande.
2. Au menu principal, appuyez sur la touche ADVANCED (avancé).
3. Enfoncez la clé USB. La commande affiche les options suivantes :
    - Importer recettes – du USB au four.
    - Exporter recettes – du four au USB.
    - Importer sauvegarde – du USB au four (redémarrage obligatoire)
    - Exporter sauvegarde – du four au USB

Pour importer les recettes du USB au four

1. Appuyez sur Importer recettes.
2. Tous les fichiers des recettes sur la clé USB seront affichés. Sélectionnez le fichier que vous voulez.
3. Sélectionnez All Recipes (toutes les recettes) ou la catégorie de produits appropriée, puis sélectionnez les recettes que vous voulez télécharger en amont au four.

   Si vous sélectionnez All Recipes, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent sur la clé USB.

   Si vous sélectionnez une catégorie, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent dans cette catégorie.
4. Appuyez sur l'icône USB au coin supérieur droit de l'écran.
5. Si vous écrasez un fichier qui se trouve sur le four, un écran est affiché vous demandant de reconnaître l'écrasement .
6. L'écran de téléchargement apparaît ensuite. Une fois le téléchargement terminé, un écran vert de réussite est affiché. Appuyez sur Finish (fini).
7. La commande retourne à l'écran USB.

Pour exporter les recettes du four au USB

1. Appuyez sur Exporter recettes.
2. Sélectionnez All Recipes (toutes les recettes) ou la catégorie de produits appropriée, puis sélectionnez les recettes que vous voulez télécharger en amont au four.

   Si vous sélectionnez All Recipes, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent sur la clé USB.

   Si vous sélectionnez une catégorie, vous pouvez choisir une ou toutes les recettes qui se trouvent dans cette catégorie.
3. Appuyez sur l'icône USB au coin supérieur droit de l'écran.
4. L'écran Enter Filename (entrer le nom du fichier) est affiché. Utilisez le clavier pour nommer le fichier, puis enfoncer la touche DONE (terminé) au bas du clavier pour sauvegarder le nom du fichier.
5. Enfoncez la touche fléchée droite ► au coin supérieur droit. Le téléchargement s'amorce automatiquement.
6. La case de réussite verte est affichée; appuyez sur Finish (fini).
7. La commande retourne à l'écran USB.

Pour importer les réglages du four

1. Appuyez sur Importer sauvegardes.
2. L'écran « please wait » (veuillez attendre) jaune est affiché lorsque les sauvegardes sont importées de la clé USB au four.
3. Une fois l'exportation terminée, l'écran de réussite vert est affiché; appuyez sur OK.
4. La commande redémarre automatiquement le logiciel et retourne au menu principal.

Pour exporter les sauvegardes du four

1. Appuyez sur Exporter sauvegarde.
2. L'écran « please wait » (veuillez attendre) jaune est affiché lorsque les sauvegardes du four sont exportées à la clé USB.
3. Une fois l'exportation terminée, l'écran de réussite vert est affiché; appuyez sur OK.
4. La commande retourne à l'écran USB.



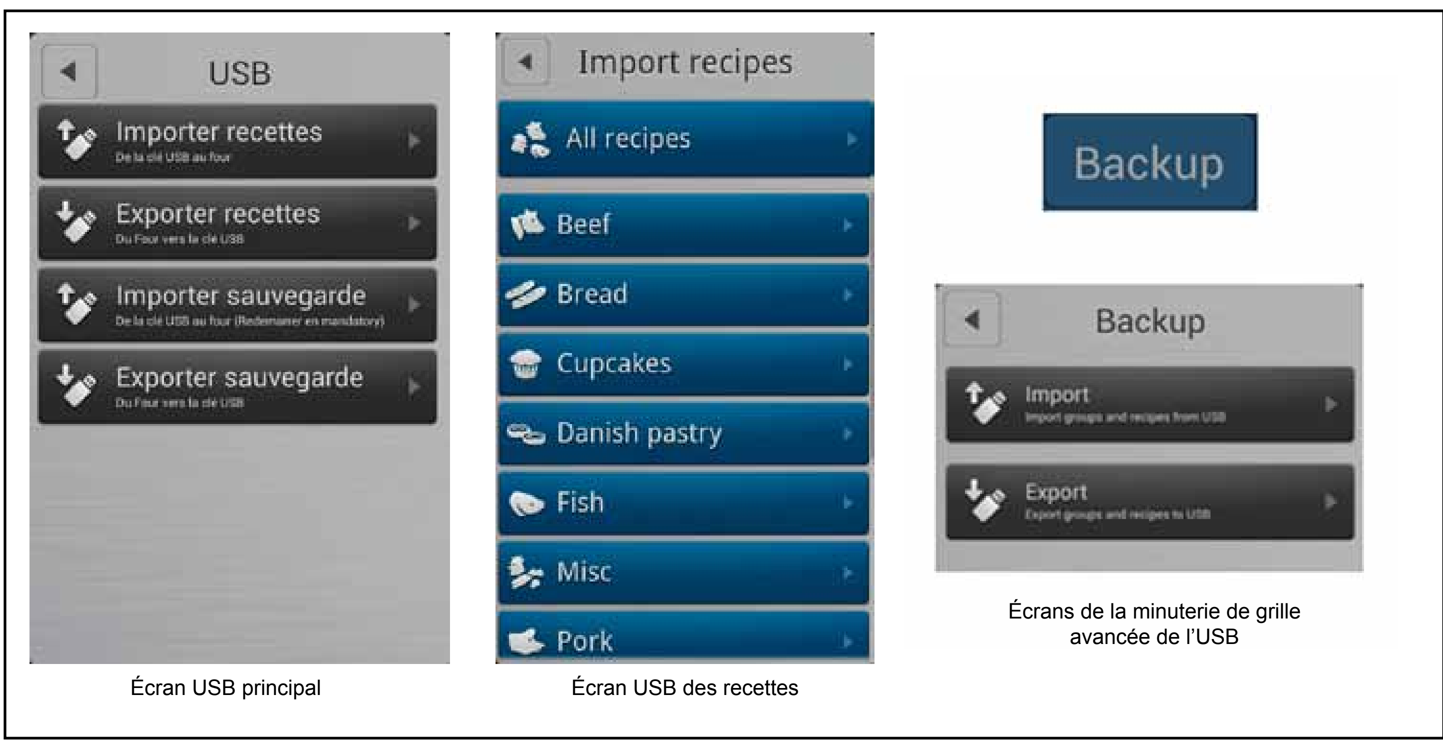
Pour importer et exporter des groupes et des fichiers de recettes dans la minuterie de grille avancée

REMARQUE: les recettes de la minuterie de grille (RACK TIMER) sont propres au mode de cuisson de minuterie de grille avancée et doivent donc être importées ou exportées par le biais de l'écran RACK TIMER MENU. Au menu principal, enfoncez ADVANCED.

1. Sélectionnez RACK TIMER.
2. À l'écran RACK TIMER MENU, sélectionnez la clé SAUVEGARDE (BACKUP) au coin inférieur gauche de l'écran.
3. Insérez la clé USB qui contient les fichiers que vous voulez copier ou dans laquelle vous voulez copier les fichiers dans le port situé devant l'appareil.
4. Sélectionnez IMPORT ou EXPORT, selon le cas.

   REMARQUE: l'importation supprimera les groupes et les recettes existantes.

5. Suivez les indications à l'écran pour bien importer ou exporter les fichiers des recettes.
6. Un message apparaîtra vous indiquant que le transfert des fichiers est terminé. Sélectionnez FINISH pour sortir de l'écran instantané.



Écran USB principal

Écran USB des recettes

Écrans de la minuterie de grille avancée de l'USB

Figure 30

Démarrage différé

La fonction Timed Start (démarrage différé) vous permet de démarrer le four au moyen d'une des recettes programmées avant l'arrivée du personnel. De cette façon, le four sera chaud quand vous arriverez le matin.

1. Au menu principal, enfoncez la touche ADVANCED (avancé).
2. Enfoncez la touche TIMED START. La commande affiche le démarrage différé actuel.
3. Appuyez sur la case TIMED START.
4. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le démarrage différé voulu. Choisissez parmi :
   - Non actif – aucun démarrage différé
   - Minuterie simple – utilisez pour un démarrage différé unique
   - Minuterie semaine – utilisez pour régler un démarrage différé pour chaque jour de la semaine

Programmation d'un démarrage différé unique

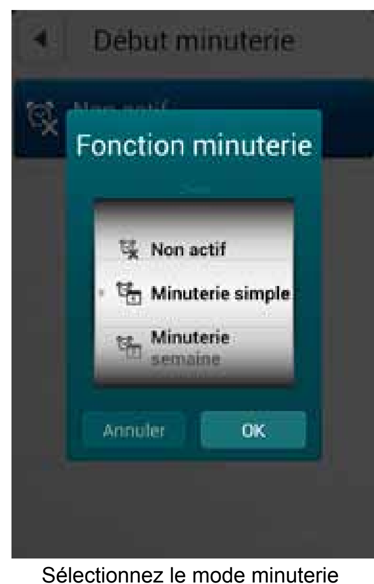
1. Sélectionnez Minuterie simple et appuyez sur OK.
2. Entrez le temps de démarrage voulu, puis appuyez sur OK.
3. La commande affiche la liste des catégories. Sélectionnez la catégorie de produits appropriée.
4. Sélectionnez la recette de produit voulue.
5. L'affichage montre Minuterie simple ainsi que le nom de la recette dans la case supérieure et le temps de démarrage dans la deuxième case.

   Vous pouvez éditer le temps de démarrage ou la recette en touchant l'une des deux cases.
6. Enfoncez la touche fléchée gauche ◄ pour retourner au menu avancé.

Programmation d'un démarrage différé hebdomadaire

1. Sélectionnez Minuterie semaine et appuyez sur OK.
2. Entrez le temps de démarrage voulu, puis appuyez sur OK.
3. La commande affiche la liste des catégories. Sélectionnez la catégorie de produits appropriée.
4. Sélectionnez la recette du produit voulue.
5. L'affichage montre Minuterie semaine et le nom de la recette dans la case supérieure, suivie de sept cases, une pour chaque jour de la semaine, ainsi que le temps de démarrage.

   Vous pouvez éditer le temps de démarrage pour chaque jour individuellement en touchant la case pour cette journée-là.
6. Enfoncez la touche fléchée gauche ◄ pour retourner au menu avancé.





Sélectionnez le mode minuterie



Sélectionnez une minuterie simple



Sauvegarde d'une minuterie semaine

Figure 31

Bibliothèque ARMPC

Le BCP/BLCP de Blodgett est fourni en standard avec un système de consignation des données ARMPC. L'ARMPC vous permet de contrôler et de documenter la production. La consignation des données comprend le temps de production, la durée de production, la température de préparation et la température à cœur.

La bibliothèque ARMPC peut contenir environ 1 000 fichiers de consignation. Vous serez informé quand la mémoire sera pleine afin que vous puissiez vider la mémoire en utilisant la clé USB. Si vous ne faites rien, l'ordinateur commencera automatiquement à écraser les plus anciens fichiers.

Pour activer la consignation des données d'ARMPC

REMARQUE : les données d'ARMPC sont stockées sous les noms de recettes de produits. L'ARMPC n'est donc pas disponible pour la cuisson manuelle.

L'ARMPC doit être activée pour consigner les données.

1. Au menu principal, enfoncez la touche GEAR (engrenage).
2. Enfoncez la touche SUPER USER (super utilisateur).
3. Appuyez sur la touche SETTINGS (réglages).
4. Enfoncez la touche HACCP LOGGING (consignation ARMPC).
5. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner YES (oui), puis appuyez sur OK pour activer la consignation.

Pour voir les données d'ARMPC

1. Au menu principal, appuyez sur la touche ADVANCED (avancé).
2. Enfoncez la touche ARMPC.
3. Au menu ARMPC, appuyez sur la touche nommée Show HACCP from Oven (montrer l'ARMPC à partir du four) ou Show HACCP from USB (montrer l'ARMPC à partir de la clé USB).
4. Une liste de fichiers de consignation des données d'ARMPC est affichée. Les fichiers sont consignés par année, mois, date et nom de produit. Utilisez les touches fléchées descendantes ou montantes pour défiler à travers la liste jusqu'à ce que le fichier d'ARMPC soit mis en évidence.
5. Enfoncez la touche OK au coin supérieur droit de la commande pour afficher le diagramme des données d'ARMPC.
6. Appuyez sur la touche RETURN (retour) au coin supérieur gauche de l'écran pour retourner à l'écran ARMPC.

Pour sauvegarder les données d'ARMPC

1. Au menu ARMPC, enfoncez la touche nommée Archive on USB (archiver sur la clé USB).
2. L'affichage indique SAVING HACCP (sauvegarde des données d'ARMPC).
3. Une fois les données sauvegardées sur la clé USB, la commande retourne à l'écran ARMPC.

   REMARQUE : les données d'ARMPC sur la clé USB peuvent être localisées dans le dossier au moyen du numéro de série du four.

Pour supprimer les données d'ARMPC du four

1. Au menu ARMPC, enfoncez la touche nommée Delete HACCP Data from Oven (supprimer les données d'ARMPC du four).
2. L'écran vous demandera de confirmer votre décision de supprimer les fichiers d'ARMPC. Enfoncez la touche près de Accept to delete the files (accepter de supprimer les fichiers), puis appuyez sur la touche près de Regret to cancel (regret d'annuler).
3. La commande retourne à l'écran ARMPC.

Nettoyage

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le nettoyage quotidien du four est essentiel pour respecter les conditions sanitaires minimales et éviter les problèmes de fonctionnement

Nettoyage de l'extérieur

1. Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil et le maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Imbibez un chiffon et frottez l'appareil lorsqu'il est froid, puis essuyez avec un chiffon propre et sec.



ATTENTION !!

NE PULVÉRISEZ PAS l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas au moyen d'un jet d'eau. Nettoyer à l'aide d'un jet d'eau peut imprégner les chlorures dans l'acier inoxydable, entraînant la formation de corrosion.

Nettoyage de l'intérieur - 61, 62, 101, 102 & 202 seulement

REMARQUE: N'EMPLOYEZ PAS des nettoyants corrosifs non prévus pour le nettoyage des fours sur votre four COMBI.

Blodgett recommande les produits suivants en vue de nettoyage et de rinçage de votre four Combi. Si vous choisissez d'utiliser des produits différents de ceux que recommande Blodgett, demandez à votre fournisseur de nous envoyer la fiche signalétique (santé et sécurité) de chacun de ces produits afin que nous nous assurions qu'ils répondent à nos normes. Tout produit non approuvé peut nuire à votre unité et potentiellement annuler votre garantie.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Servez-vous du flexible de pulvérisation fourni, situé sous la commande, pour nettoyer le plateau à égouttement avant. L'eau résiduelle s'écoulera par le tuyau de vidange dans l'enceinte du four.

PRODUITS DE NETTOYAGE DE FOUR RECOMMANDÉS

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
1st AYD Corporation	Kombi-Klean Oven, Grill & Fryer Cleaner
Alco Chemical	350 Ultra Cycle
Daley International	Oven & Grill Cleaner
Ecolab	Keystone Oven Cleaner
	Oven Cleaner Power
	Grease Cutter Plus
	Specialty Oven Cleaner
	Ecotemp Ultra Kleene
	Proforce Oven Grill & Fryer Cleaner
Johnson Diversey	Suma Grill D9
Kay Chemical	Empire Inside/Outside Degreaser
Parkside Pro Products	Vestec 550
PDQ Manufacturing	Comi-Clean
Performance Food Group	First Mark All Temp Dish Machine Detergent
U.S. Chemical	Heavy Duty Oven & Grill Cleaner

AGENT DE RINÇAGE RECOMMANDÉ

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Alco Chemical	320 Rapid Rinse
Ecolab	Keystone Liquid Rinse Additive
	Oven Rinse Power
	Esteem Dry-All
	Eco Temp Ultra Dry
	Specialty Oven Rinse RTU
	Specialty Oven Rinse
Johnson Diversey	Suma Maro A8.8
	Suma Nova L6
Parkside Pro Products	Vestec 510
PDQ Manufacturing	Combi-Rinse
Performance Food Group	First Mark Kleer Kwick Plus Quick Dry Rinse Aid
U.S. Chemical	Heavy Duty Rinse Agent

Faites tourner le cycle de nettoyage automatique CombiWash comme suit :

1. Vérifiez le niveau de détergent et d'agent de rinçage dans les contenants. Le tube rouge est pour le détergent et le bleu, pour l'agent de rinçage.

   Vérifiez si la température du four est inférieure à 80ºC (175ºF). Si le four est trop chaud, utilisez la fonction CoolDown (refroidissement) décrite à la page 29.
2. Au menu principal, appuyez sur la touche Manuel.
3. Enfoncez la touche COMBIWASH.
4. Touchez le mode de nettoyage voulu. Vous pouvez choisir entre les cycles de nettoyage suivants :
   - Rinçage : utilisez avant d'amorcer les autres programmes de nettoyage.
   - Léger : utilisez après la cuisson à la vapeur et le rôtissage à basse température.
   - Moyen : utilisez après la cuisson à la vapeur et le rôtissage à température moyenne.
   - Fort : utilisez après le rôtissage à des températures supérieures à 180ºC (356ºF).
   - Intensif : utilisez après le rôtissage de produits très graisseux.
5. Enfoncez Start (démarrage) pour amorcer le cycle CombiWash.

Remarque : si le cycle de nettoyage est interrompu prématurément, par exemple à la suite d'une panne d'électricité, le four effectue automatiquement une purge de sécurité pour enlever les résidus de détergent.



Figure 32

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer aussi le filtre de commande et derrière le protecteur de la soufflante sur une base hebdomadaire pour assurer le fonctionnement convenable du four. Sinon, il y aura formation et accumulation de tartre sur la soufflante et la source de chaleur, et cela réduira l'efficacité du four.

Nettoyage du filtre de commande

REMARQUE: Ne s'applique pas aux fours mini-combi.

Le filtre de commande se trouve sous le compartiment de la commande, en avant du flexible de pulvérisation.

1. Pour retirer le filtre, tirez vers le bas sur le bouton noir sur le côté gauche du filtre.
2. Nettoyez le filtre au savon et à l'eau.
3. Remettez le filtre en place. Appuyez vers le haut sur le filtre jusqu'à insérer l'arrière du bouton noir dans le trou du bas du four.
4. Poussez vers le haut sur le centre du bouton noir pour faire agrandir l'arrière du bouton et fixer le filtre en place.

Nettoyage à l'arrière du protecteur de la soufflante

1. Desserrez les deux vis sur le protecteur de la soufflante (ou la chicane).
2. Faites pivoter la chicane vers l'avant.
3. Vaporisez abondamment l'agent nettoyant sur la soufflante et la source de chaleur. Placez le four en mode vapeur environ 10 minutes.
4. Au bout de 10 minutes, rincez les surfaces de l'agent nettoyant. Remettez le protecteur de la soufflante en position fermée. Remettez en place les deux vis, et serrez-les pour fixer le protecteur de la soufflante en place.

MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Les meilleures mesures préventives consistent en l'installation initiale appropriée de l'appareil et en un programme de nettoyage courant. Le four / étuveur n'exige aucune lubrification. Communiquez avec l'usine, le représentant de l'usine ou une entreprise de services Combi de Blodgett de votre région afin de faire effectuer les opérations d'entretien et de réparation qui s'avèrent nécessaires.

Détartrage - BCT seulement

La commande assure la traçabilité de l'utilisation de la chaudière entre les opérations de détartrage. Lorsque le four a atteint 95 % du temps, la commande avertit l'opérateur que le four doit être détartré. Il s'agit uniquement d'un avertissement; vous pouvez utiliser le four toute la journée avant de le détartrer.

Détartrage du four

1. Assurez-vous que le contenant utilisé pour verser l'agent de détartrage dans l'appareil est plein et que l'agent est non dilué.

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Ecolab	Keystone Lime-a-way scale remover
	Calibre
Parkside Pro Products	Vestec 691

2. Au menu principal, appuyez sur L'icône de l'engrenage.
3. La commande affiche le menu Réglages; enfoncez la touche Super utilisateur.
4. La commande affiche l'écran Super utilisateur; enfoncez la touche Programme de détartrage.
5. La commande affiche l'écran Détartrer; enfoncez la touche Détartrage. La commande demande si le four est vide.

   Appuyez sur OUI pour démarrer le processus de détartrage ou NON pour vider le four. Si vous enfoncez NON, la commande retourne à l'écran précédent.
6. Le reste du processus est automatique. La commande affiche les étapes de détartrage à mesure qu'elles se produisent.

   Pour arrêter le processus de détartrage, appuyez sur la touche Arrêter. La commande retourne à l'écran Super utilisateur.

   REMARQUE : vous pouvez détartrer le four en tout temps.
7. Lorsque l'étape de détartrage finale est terminée, la commande affiche Deliming done (détartrage terminé). Appuyez sur OK pour retourner à l'écran Super utilisateur.

Rinçage de la chaudière

Vous pouvez rincer la chaudière afin d'assurer qu'il n'y a plus aucun résidu d'agent de détartrage.

1. Au menu principal, appuyez sur l'icône de l'engrenage.
2. La commande affiche le menu Réglages; enfoncez la touche Super utilisateur.
3. La commande affiche l'écran Super utilisateur. Enfoncez la touche Programme de détartrage.
4. La commande affiche l'écran Détartrer. Enfoncez la touche Delime Flush (rinçage de détartrage). La commande demande si le four est vide.

   Appuyez sur OUI pour rincer la chaudière ou NON pour vider le four. Si vous enfoncez NON, la commande retourne à l'écran précédent.
5. Le reste du processus est automatique. La commande affiche les étapes de détartrage à mesure qu'elles se produisent.

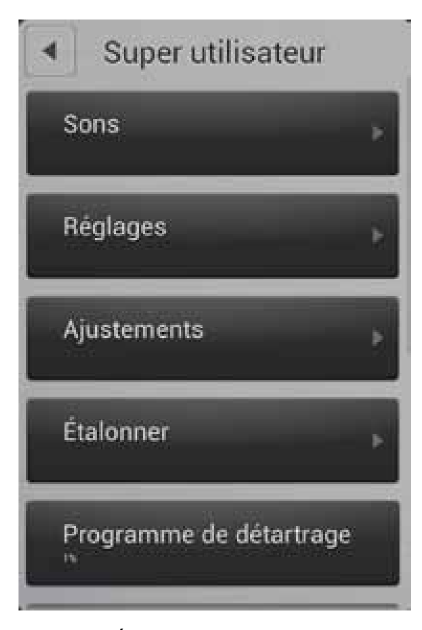
   Pour arrêter le processus de détartrage, appuyez sur la touche Arrêter. La commande retourne à l'écran Super utilisateur.

   REMARQUE : vous pouvez détartrer le four en tout temps.
6. Lorsque l'étape de détartrage finale est terminée, la commande affiche Deliming done (détartrage terminé). Appuyez sur OK pour retourner à l'écran Super utilisateur.





Menu Réglages



Écran Super utilisateur



Écran Détartrage



Confirmer que le four est vide



Écran Détartrage en cours



Écran Détartrage terminé

Figure 33